CARTE de BUCATE

EDITURA „CARTEA ROMÂNEASCĂ" BUCUREȘTI

SANDA MARIN

CARTE DE BUCATE

PREFAȚĂ DE

AL. O. TEODOREANU

Când mâncarea e gustoasă,
Fericirea stă la masă.

EDITURA „CARTEA ROMÂNEASCĂ" BUCUREȘTI

8210

PREFAȚA

Cartea Românească *e prima casă de editură care şi-a permis luxul de a mă prezenta publicului românesc. Menţinându-se în ce mă priveşte, pe aceiaşi linie paradoxală, vechea şi vrednica instituţie crede că a sosit momentul să inversăm rolurile, făcându-mi deosebita onoare de a mă solicita să o prezint eu pe ea, semnând cuvântul înainte al celei dintâi cărţi de bucate ieşită de sub teascurile ei.*

Am făcut mărturisirea de faţă, ca să nu se poată spune că-mi vâr nasul, cum zice proverbul, unde nu-mi fierbe oala şi nici pretinde că invitat şi primit cu cinste în casa Românului, mă şi năpustesc la bucătărie, ca să-i număr pârjoalele şi să-i cumva bârfesc cartofii.

Când o mare editură, cum e Cartea Românească, *se hotărăşte să scoată la iveală o carte de bucate, înseamnă: primo, că a descoperit o lucrare bună şi secundo, că şi-a înţeles deplin rostul ei pe lume. O bună carte de bucate, e o nouă treaptă de marmură în suişul spre civilizare. Civilizaţia fără cultură, ca şi cultura fără civilizaţie, pot vieţui, dar una fără alta nu înseamnă nimic. Nici Americanul care îşi plimbă vasta ignoranţă în jurul pământului în şapte zile, cinci ore şi nouăsprezece secunde, pe cel mai nou biplan, cu unsprezece motoare, calorifer, baie şi ascensor, nici Asiaticul care de mii de ani îşi contemplă ombilicul în vermina lui milenară şi după ce mănâncă trei cămile şi doi elefanţi se preface 'n palmier, nu pot fi modele pentru o ţară ca a noastră, care, de abia acum îşi gospodăreşte viitorul.*

De asta şi-a dat bine seama Cartea Românească. *Editarea acestui op, e încă o dovadă.*

Dela munte la Dunăre și mare, România prezintă terenul cel mai variat în pitoresc și avuții, între altele și gastronomicește. Tot soiul de vite și orătănii, vânat, pește, fructe, cu ce n'a miluit Creatorul acest blagoslovit pământ, unde expresii ca: untul și mierea curgeau pe uliți, nu fac decât să simbolizeze o legendară stare de fapt? Marea Neagră cu scrumbiile, guvizii, stavrizii, barbunii, calcanii, aterinele, midiile și crevetele ei, râurile și lacurile cu raci de toate dimensiunile, dela cel de Căldărușani cât o caradașcă până la cel de Brateș, Dorohoi și Brașov, cât o langustină, cu păstrăvi, lostrițe, cegi, crapi, moruni, nisetri, păstrugi, carași, bibani, șalăi, știuci, lini, porcușori pitici și somni uriași, munții și văile împădurite, în care mișună vânatul cu păr și foește cel cu pană, viile și livezile cu cele mai minunate varietăți de fructe, dela lămâia Balcicului, până la mura, smeura, căpșuna și fraga Carpatului, turmele și cirezile de pe tot cuprinsul țării, fără să mai socotim grâul și păpușoiul în veșnică abundență, ar putea îndestula un continent întreg. Când ai toate acestea însă și când nu știi ce să faci cu ele, dai impresia Hotentotului din pustie care a găsit o motocicletă.

De asta și-a dat seamă Doamna Sanda Marin, scriind cartea pe care a scris-o. Bine a făcut domnia-sa scriind-o și bine a făcut când s'a ocupat exclusiv de ceia ce se găsește în piața noastră, căci se găsește destul, dela carne și zarzavat, până la crustaceu. Excelentă de asemeni ideia de a complecta numeroasele rețete practice (se vede imediat că sunt experimentate), cu o colecție de menu-uri, pe sezoane. Alegerea menu-ului e pentru multe căsnicii unul din cele mai penibile momente ale zilei, neîntrecut poate decât de acela al îngurgitării lui.

— Ce mâncăm astăzi?

In cartea doamnei Marin, veți găsi zilnic răspunsul. El poate fi modificat, de sigur, dar gospodina nu se mai găsește în fața neantului. Și Ce-*ul și* Cum-*ul, sunt rezolvate — și cu și fără sos.*

Imi aduc aminte cum odată, mulțumită ignoranței celor mai mulți în prepararea vânatului (y compris vânătorii), am mâncat două zile în șir fazani, sub toate formele.

Mă găseam la aperitiv, într'un mic oraș de provincie, c'un prieten, la care eram găzduit. Un nou venit se adresă unui vecin:

— Bine că te-am găsit, Nicule. Jenică mi-a trimis șase fazani. Dar, bucătăreasa mea e proastă și nevasta cultă, așa că nu știu cum să-i gătească. M'am gândit atunci să ți-i trimit ție. Cred că au și ajuns.

Amicul Nicu îi mulţumi călduros, dar îndată ce plecă noul venit, se adresă amicului meu:

— Uite ce-i, dragă Costică, nici la mine nu ştie să gătească fazanii, nu vrei să-i iei tu?

Prietenul meu îi primi, invitând la masă pe toţi acei care, ca să întrebuinţăm o expresie de joc, trecuseră mâna.

Sunt convins că având la îndemână volumul acesta, fazanii vor circula mai puţin. Şi asta e bine.

Doamna Marin, pe care nu am onoarea s'o cunosc personal, e desigur o foarte bună gospodină. Nu mă îndoiesc că la domnia sa se mănâncă bine. Asta e fără îndoială meritoriu. Sunt sigur, că mulţumită doamniei sale se va mânca bine şi în orice caz mai bine ca înainte, în foarte multe case. Şi asta e şi mai meritoriu. Pentru aceasta, o rog frumos, să primească cele mai călduroase felicitări din parte-mi. Să-mi îngăduie însă, ca înainte de-a încheia aceste rânduri de prisos (cartea nu are nevoie de recomandare), să-i fac o confidenţă:

Urmez, de multă vreme, un regim alimentar sever, pe care mă silesc (după puteri!), să-l calc cât mai rar. Din cauza domniei sale, astăzi îl voiu călca şi nu-mi pare rău. E ora dejunului. De abia am terminat lectura, sau, mai bine zis, inspecţia imaginară, dar amănunţită a strălucitoarei domniei-sale bucătării. Cu aburii de friptură în narine şi cu nu ştiu ce ispită de fruct oprit în cerul gurii, nu-i pot ascunde că mă duc direct la restaurant, unde voiu comanda tot ce n'am voie să mănânc, începând, până una alta, cu câţiva raci (strict oprit!). Ba, ceva mai mult, nu mă voiu sfii să arozez crustaceul c'un pahar de vin de Corcova (alb, firește!), nu însă înainte de a-l închina pentru succesul operei.

AL. O. TEODOREANU

LĂMURIRE

Pretutindeni cărţile de bucate sunt socotite nu numai ca preţios ajutor în viaţa familiară, dar şi ca îndrumătoare spre economie şi bună rânduială. Nu orice familie poate să ţie o bucătăreasă bună. Azi o gospodină este nevoită măcar să supravegheze mai îndeaproape pregătirea bucatelor, dacă nu să-şi puie şorţul şi să caute singură de bucătărie.

Şi într'un caz şi în celălalt, o carte de bucate cu grijă alcătuită, scuteşte gospodina de necazul alegerii felurilor de mâncare zilnice. Cartea o face să vrâsteze bucatele. Iar când din vreme în vreme mai poftеşte şi prieteni la masă, cartea de bucate îi procură prilejul de a arăta o deosebită destoinicie în pregătirea felurilor de mâncare, ceea ce iarăşi este spre mulţumirea tuturora.

Marele meşter în arta culinară, Brillat-Savarin a scris: „Cine primeşte prieteni şi nu are grijă, personal, pentru reuşita mesei, acela nu este demn să aibă prieteni."

In străinătate se tipăresc ediţii fel de fel, unele luxoase, relative la bucătărie. La noi este nevoie de o carte bine scrisă, lămurită, pentru a îndruma pe gospodine către o variată şi sistematică folosinţă a bogatelor daruri pe care natura ni le-a dat din belşug. E păcat să nu le preţuim, irosindu-le.

O bună carte de bucate are şi un rol educativ. Mulţumirea casnică prea adesea nu atârnă numai de belşugul materiei prime, cât de variaţia zilnică a felurilor de mâncare, preparate gustos.

Astfel privită, apariţia acestei cărţi intră în cadrul preocupărilor noastre editoriale, cu atât mai mult cu cât învăţământul menajer a luat la noi în ultimii ani o desvoltare îmbucurătoare.

De aceea ne-am silit să dăm cărţii o înfăţişare cât mai atractivă, după importanţa ei în viaţa familiară, pentru ca buna

gospodină să o poată aşeza alături de celelalte cărţi din biblioteca sa.

Editarea unei asemenea cărţi se impunea şi prin faptul că lărgindu-ne cadrul activităţii noastre, în legătură cu îndemnurile practice date de şcoalele de menaj, am înfiinţat o secţiune de menaj, cu tot ce este trebuitor într'o bună goposdărie.

Editura

INTRODUCERE

In alcătuirea acestei cărți m'am condus înainte de toate de practica zilnică. Am ținut astfel ca bunele mele tovarășe întru gospodărie să poată lesne înțelege și urmări pregătirea felurilor de mâncări înșirate aici.

Am mai avut încă o preocupare, aceia de a ocoli pe cât cu putință împestrițarea textului cu expresiuni străine, nu de ori-cine pricepute. Lucrul a fost cam anevoios, de oarece sunt termeni franțuzești consacrați, păstrați chiar în cărțile germane.

Nu am mărit textul prin înșirarea felurilor de mâncări ce se bizuie pe material care nu se prea găsește la noi. In schimb am introdus cât mai multe rețete cu mâncări românești, uneori regionale, dar bazate pe materialul abundent în întreg cuprinsul țării.

Am introdus în carte, pe cât posibil, numeroase figuri lămuritoare. Își au rostul lor. Mi s'a întâmplat să văd tinere gospodine care nu puteau deosebi o știucă de un șalău, ori o pană de somn de alta de morun, fiind adesea păcălite de vânzător.

De asemenea dacă la început nu am dat descrierea vaselor și a instrumentelor celor mai obișnuite de bucătărie, pentru a nu mări prețul cărții, în schimb la diferitele feluri de bucate, unde era nevoie, am reprodus acele vase sau instrumente, care se pot găsi la secția de menaj dela „Cartea Românească".

In sfârșit m'am străduit să dau un tratat cât mai practic, spre a fi de real folos tinerelor gospodine cărora le închin această carte.

Sanda Marin

O maşină de gătit şi câteva ustensile pentru bucătărie din secţia de menaj „Cartea Românească“

DESPRE BUCĂTĂRIE ȘI CELE TREBUITOARE

S'a dus vremea vetrei și cuptorului părinților noștri, înaintea cărora bucătăreasa era ocupată de dimineață până

seara. Acum timpul este mai prețuit, iar spațiul pentru bucătărie este restrâns.

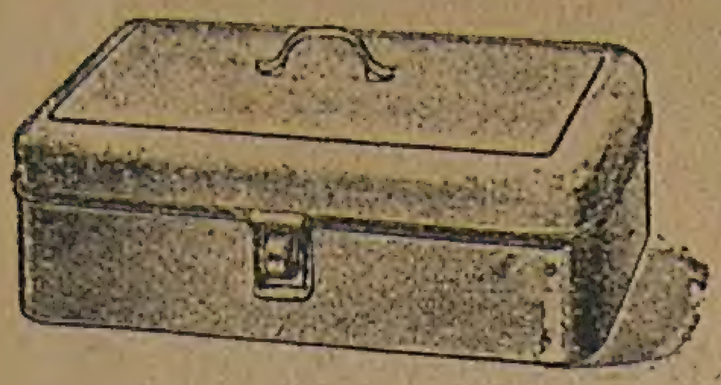
Tehnica industriei moderne a pus la îndemâna gospodinei mașina de gătit, după tipul practic din modelul alăturat care se găsește și la „Cartea Românească".

Sunt mașini încălzite cu lemne sau petrol, după cum chiar la noi, în unele orașe (Ploești, Mediaș, ș. a.), se folosește gazul natural, ba chiar și electricitatea.

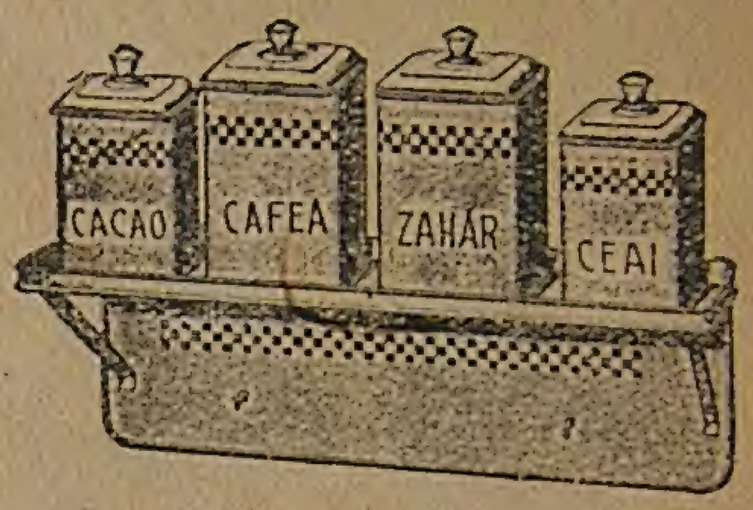
Mașina cu rolă în locul cuptorului bătrânesc, ajunge într'o bucătărie modernă. Alături de mașina de gătit sunt necesare măcar o masă, câteva scaune, un spălător și un blidar pentru vase. Bucătăria, spațioasă sau restrânsă, trebue să fie oglindă de curată, cu tot ce se găsește în ea. Curățenia în bucătărie este semnul bunei gospodine, fie săracă, fie bogată. Unde se ține curat, nu se adună vara mustele; unde e curat n'au ce căuta șvabii, uricioasele insecte. Un vas

nespălat poate strica un fel de bucate, pregătit cu muncă și cheltuială, pe lângă că poate fi și otrăvitor uneori.

Cât privește obiectele de bucătărie ar fi de prisos să recomandăm care să fie. Sunt totuși unele indispensabile. Pe lângă cele arătate mai sus, nu trebue să lipsească dintr'o bucătărie câteva vase de diferite mărimi și întrebuințări, mașina de carne, fundul de lemn, sita, răzătoarea, cuțite, linguri de lemn și borcane sau cutii, pentru făină și sare. De asemenea e nevoie și de un ceas.



Variația și calitatea obiectelor atârnă de punga fiecăruia [1]). Un sfat însă îl dă unul din marii maeștri în ale bucătăriei :

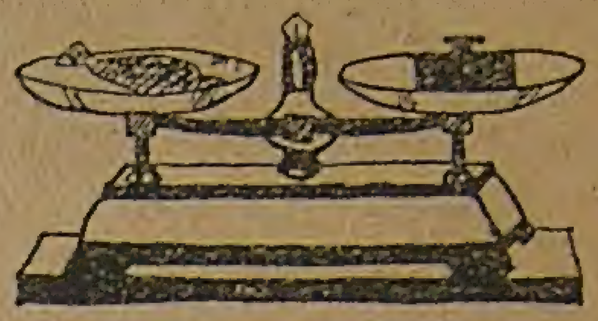


„De aceea cred că aduc un adevărat serviciu tuturor gospodinelor care chibzuesc și veghiază de aproape la ceea ce cheltuesc, spunându-le : Să aveți tot ce trebue în bucătărie ; veți avea folos și ca economie și ca reușită a bucatelor. Cumpărați ce e mai bun, căci veți fi mulțumite și ca economie și ca execuție culinară".

1) In „*Secția de menaj*" de la **Cartea Românească,** se află tot ce trebue pentru instalarea unei bucătării și a unei gospodării, după cum se poate vedea și din unele figuri din text.

MĂSURI

1 pahar de vin = 1½ dl.
1 ceaşcă obişnuită de cafea cu lapte = 2 dl.
1 ceaşcă mare de cafea cu lapte = 2½ dl.
1 lingură cu vârf de făină = 25 gr.
1 lingură rasă de făină = 15 gr.
1 ceaşcă de făină = ¼ kgr.
1 lingură de zahăr = 25—30 gr.
1 ceaşcă de zahăr = cam 200 gr.
1 lingură de grăsime sau unt = 25 gr.



SFATURI SI LĂMURIRI

Orice mâncare românească cu sos, e mai gustoasă când e ţinută o jumătate de oră la cuptor înainte de a fi servită la masă.

Carnea pentru friptură nu se spală. Dacă din diferite motive trebue neapărat spălată, trebue să fie bine uscată cu un şervet înainte de a fi pusă la fript.

Ca să nu se întărească ficatul nu trebue sărat înainte de a fi fript ; să se spele în lapte, nu în apă.

Pentru prăjit, e bine să se amestece untură cu unt în părţi egale.

Inainte de a frige în untură : peşte, carne sau zarzavat, acestea trebuesc bine uscate cu o cârpă. Numai aşa se vor rumeni frumos.

Supe, sosuri, zarzavat capătă un gust mai fin când li e adaogă puţin unt proaspăt, după ce au fost luate de pe foc.

Ca să păstrezi untul mai multă vreme proaspăt, se ţine în apă fiartă cu puţină sare şi bine răcită.

Curăţiturile de ciuperci nu trebuesc aruncate, ci după ce sunt spălate se fierb cu puţină apă şi sare. Dau gust bun oricărei mâncări cu sós.

Untul bătut spumă. — Ca să-l obţinem repede, se taie untul proaspăt în bucăţele mici, şi apoi vasul în care se află se pune într'alt vas cu apă fierbinte. Cum începe să se moaie, fără să se topească se scoate din vasul cu apă fierbinte, se amestecă şi se bate apoi spumă la loc răcoros.

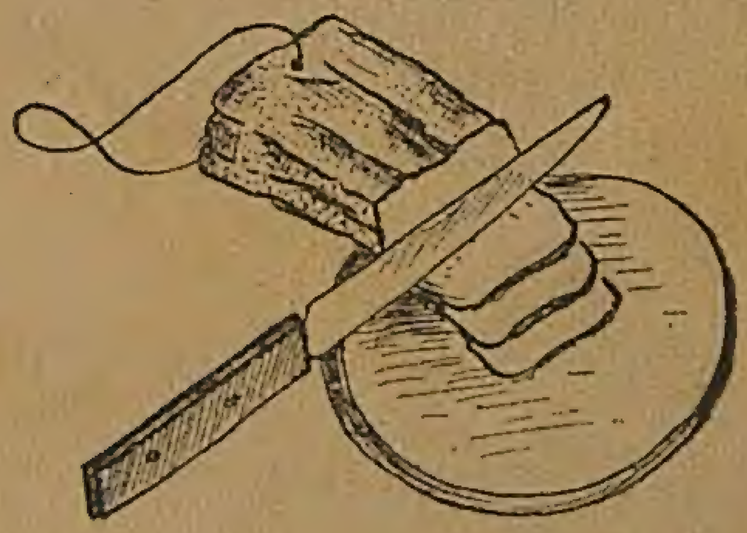
Frişcă bătută. — Inainte de a fi bătută, frişca se ţine vreo două ore într'un loc răcoros. Nu se bate prea tare, ca să nu se facă unt. Zahărul se pune numai la urmă, când e aproape bătută, şi anume o lingură la ¼ kgr. de frişcă.

Ca să avem zahăr vanilat. — Intr'un borcan bine închis punem zahăr pisat, cu un băţ de vanilie. Pe măsură ce întrebuinţăm zahărul, punem altul în loc. Când vanilia nu mai dă parfum, e înlocuită cu alta proaspătă.

Back-pulver. — E un praf ce face să crească aluaturile Se găseşte la orice băcănie.

Bain-marie. — Mod de a fierbe întrebuinţat pentru felurile ce nu trebuesc să vie în contact direct cu căldura maşinei. Vasul ce le conţine e aşezat într'alt vas, ceva mai mare, cu apă clocotită.

Apă de var. — Pentru a obţine apă limpede de var, se stinge într'un vas curat ¼ kg. de var cu 2 l. de apă. După ce varul a fiert, se lasă să se răcorească. Varul gros se depune la fund şi se întrebuinţează numai apa limpede de deasupra.



Secția cu Articole de menaj dela „Cartea Românească“

CAPITOLUL I.

APERITIVE ȘI SĂLĂȚI

A. APERITIVE

OUĂ UMPLUTE PICANTE.

Se fierb 6 ouă tari; după ce s'au răcit se taie în două în lat, și se taie puțin și din capetele rotunjite, astfel ca ouăle să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se scoate gălbenușul și se împarte în două. Jumătate se trece prin sită, i se adaogă o lingură de muștar, două gălbenușuri crude, și puțină sare. Se pune 150 gr. de untdelemn, turnându-l câte puțin și mestecând mereu, până e totul gata.

Gălbenușurile lăsate deoparte, se freacă și ele cu bucățele de carne de pasăre sau șuncă date prin mașina de tocat. Se adaogă 2-3 castraveți mici în oțet, tocați foarte mărunt și o lingură sau două din sosul pregătit mai înainte. Se adaugă sare și piper după gust. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf.

Se toarnă sosul în farfuria cu care vor fi servite la masă, și peste sos se așează jumătățile de ou umplute, având grijă ca să nu se murdărească albușul. Se așează împrejur foi de salată verde sau aspic tocat.

OUĂ UMPLUTE CU CIUPERCI.

Se pregătesc întocmai ca cele de mai sus. Se înlocuesc castraveții în oțet cu ciuperci undite și tăiate foarte mărunt.

OUĂ UMPLUTE CU SARDELE.

Se fierb ouăle tari. După ce s'au răcit, se curăță și se taie în lung. Se scoate cu grijă gălbenușul din albuș, fără ca albușul să se sfarme. Gălbenușurile se pun într'o strachină și se adaugă la 6 ouă : 2-3 sardele (în untdelemn) dela care s'au scos oasele, cam 50 gr. de unt proaspăt și o linguriță de pastă de ,,anchois'', ce se cumpără gata. Toate acestea se freacă bine până ce obținem o pastă omogenă cu care se umplu albușurile. Se așează pe o farfurie și se pun înprejur frunze de salată verde.

OUĂ UMPLUTE CU SOS DE MUȘTAR.

Se fierb, se curăță și se taie ouăle ca mai sus. Se scot gălbenușurile și se dau prin sită. La 6 ouă, se pun două linguri pline de muștar, 2 gălbenușuri crude, sare și 150 gr. untdelemn. Se freacă, turnând câte puțin untdelemn, ca la orice maioneză.

Deoparte, se spală și se curăță de oase trei sardele de Lissa, se taie în bucățele mici ; deasemenea se mai taie foarte mărunt câteva capere și 2-3 castraveți mici în oțet. Toate astea se amestecă cu jumătate din sosul de mai sus, și cu această compoziție se umplu cu vârf jumătățile de ou. Deasupra se pune pe fiecare câte o capere. Sosul rămas se toarnă într'o farfurie, iar peste el se așează cu grijă ouăle. Se garnisesc prinprejur cu frunze de salată verde sau felii de ridichi de lună.

OUĂ CU GÂTURI DE RACI.

Se fierb, se curăță și se taie 6 ouă în lat. Se taie câte o bucățică din vârfuri, ca să poată sta ouăle în sus, ca păhărelele.

Se scot gălbenușurile, se dau prin sită. Din aceste gălbenușuri, se pune ca o lingură deoparte ; va servi spre a îmbrăca ouăle, la sfârșit.

Celelalte gălbenușuri se freacă cu o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare și lămâie. Untdelemnul se pune puțin câte puțin, cam 150 gr. Se face o maioneză legată, care se amestecă cu gâturi și labe de raci, sau resturi tăiate mic de pește, ca șalău, nisetru, morun, etc. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf, acoperind și albușul până la margine. Se netezește cu o lamă de cuțit muiat în apă. Se presară gălbenușul dat prin sită, iar deasupra se pune câte o bucățică de gât de rac sau o capere. Se așează pe farfurie și se pun înprejur frunze de salată sau aspic tocat.

OUĂ RĂSCOAPTE CU SOS PICANT.

Se fierb ouăle tari. Când sunt reci se cojesc, se taie felii rotunde, și se așează pe o farfurie unele peste altele.

Deoparte se face un sos de mușt ar cu ou și anume : Pentru șase ouă tari se pun într'o strachină o linguriță de mușt ar, trei gălbenușuri crude și un praf de sare. Se freacă cu o lingură de lemn până s'a amestecat oul cu mușt arul, apoi se adaugă puțin câte puțin untdelemnul, cam 150 gr. la cantitățile de mai sus. Când sosul e gata, se pun în el 2-3 castraveți în oțet ca și capetele de albuș răscopt, toate tăiate foarte mărunt. Se potrivește de sare și de acru. E bine ca sosul să fie puțin mai sărat. Acest sos se toarnă peste feliile de ou așezate în farfurie și împrejur se pun foi de salată verde și felii subțiri de ridichi.

OUĂ CU MAIONEZĂ.

Se fierb ouăle tari. Când s'au răcit se cojesc și se taie în două, în lung. Se așează pe o farfurie și se toarnă deasupra un strat de maioneză, pregătită cu mușt ar și la care s'a adăugat și o lingură bună de smântână (la 2 gălbenușuri o lingură de smântână și o linguriță rasă de mușt ar). Peste fiecare ou se așează o frunzuliță de salată verde sau bucățele de măsline.

SALATĂ DE SARDELE DE LISSA.

Se curăță bine sardelele. Se spală și se lasă câtva timp în apă rece. Se așează apoi pe o farfurie lungă și se pun prin prejur felii de ceapă tăiate subțire, felii de pătlăgele roșii și măsline. Se toarnă deasupra untdelemn și oțet.

SALATĂ DE SCRUMBII SAU DE CHERCI CU CARTOFI.

Se curăță scrumbia ; se spală și se lasă câteva ore în apă rece, ca să se desăreze. Se taie bucăți. Se pregătește o salată de cartofi, se așează într'o farfurie și deasupra se pun bucățele de scrumbie. Se garnisește cu felii de ceapă tăiată subțire și măsline. Salata e gustoasă când e pregătită cu o oră—două mai înainte de a fi servită. La fel se pregătește și din cherci.

SCRUMBIE MARINATĂ.

Pentru marinată se aleg scrumbii sărate cu lapți ; se curăță și se scot oasele. Se taie bucăți și se așează într'un borcan, iar peste ele se toarnă următorul sos : se freacă bine lapții într'o strachină cu o lingură de lemn, se pune untdelemn puțin câte puțin și se subție cu oțet până se face un sos albicios. Se adaogă foi de dafin, măsline și boabe de piper.

MASLINE MARINATE

Se spală măsline mari, frumoase și se pun într'un borcan, așezând printre rânduri la ¼ kg. măsline o frunză de pătrunjel verde, o frunză de dafin, 2-3 felii de lămâe. Se toarnă deasupra oțet de vin fiert răcorit și potrivit de acru. Deasupra se pune un strat subțire de untdelemn bun. Borcanul se leagă și se poate păstra astfel și câteva săptămâni.

SALATĂ DE ȚÂRI.

Se coc țârii pe mașină și se bat cât sunt calzi pe fundul de lemn, cu dosul unui cuțit sau cu pilugul dela piuliță. Se curăță de pieliță, de oase și se scarmănă în fășii subțiri de tot. Se opăresc cu oțet (dacă e prea acru oțetul se îndoește cu apă) și se amestecă cu foi de mărar alese și spălate și cu coade de ceapă verde tăiată mărunt. Inainte de a servi se adaugă untdelemn.

SALATĂ DE ICRE DE CRAP.

Icrele se spală, se curăță de pielițe și se scurg de apă. Se sărează și se pun într'o farfurie de tablă la foc, pe o cratiță cu apă, până se înroșesc. Deoparte se înmoaie în apă o bucată de miez de franzelă, se stoarce bine, se freacă cu puțin untdelemn și apoi se amestecă cu icrele. Se bat cu o furculiță și se pune untdelemnul puțin câte puțin, și lămâie după gust. La 200 gr. icre se adaugă cam 50 gr. miez de pâine și 200 gr. untdelemn.

Sunt mult mai gustoase servite cu ceapă tăiată mărunt.

SALATĂ DE ICRE DE ȘTIUCĂ.

Icrele de știucă se pot pregăti spălate sau nespălate. Procedeul e același, doar că icrele spălate au culoare mai frumoasă, însă nu se leagă la bătut ca cele nespălate.

Icrele se spală și se curăță de pieliță (acestea se mai aleg și în timpul bătutului) apoi sunt puse cu sare într'o pânză rară și se lasă cel puțin 12 ore la rece, ca să se scurgă complect de apă.

După ce sunt scurse, se pun într'un castron, unde vor fi bine bătute cu furculița. Inainte de a se începe lucrul se despart din ele ceva mai puțin de un sfert din cantitatea lor, și se lasă la o parte. Celelalte sunt bătute cel puțin ½ oră punându-se alternativ lămâie cât trebue și untdelemn, puțin câte puțin. Când sunt gata se amestecă cu icrele lăsate la o parte. Acestea fiind întregi, bob de bob, dau aspect frumos icrelor bătute. Se așează pe farfurie și se garnisesc cu măsline și frunze de salată verde.

La 250 gr. icre, intră cam 200 gr. untdelemn.

SALATĂ DE ICRE NEGRE.

Salata se pregătește din icre tescuite, care trebuesc frecate într'o piuliță de marmoră. Când nu avem piuliță, se pot freca într'o strachină cu o lingură de lemn. Se adaugă miez de franzelă muiat în apă și stors bine, cam jumătate din cantitatea icrelor. Se freacă bine, până ce pâinea e complet amestecată cu icrele. Se adaugă untdelemn câte puțin și lămâie. Dacă icrele nu sunt prea sărate, se mai adaogă sare după gust. Trebuesc frecate cel puțin o jumătate de oră. La 100 gr. icre, se cere cel puțin 100 gr. untdelemn.

Se așează frumos pe farfurie și se garnisește cu aspic, felii subțiri de ridichi de lună și frunze de salată.

Salata se poate îmbrăca în aspic. Pentru aceasta avem nevoe de'o formă de tablă dreptunghiulară (pag. 278). Se procedează întomai ca pentru salata rusească în aspic (pag. 22 .

SALATĂ DE CREIER.

Se fierbe creierul (pag. 145). După ce s'a răcorit, se pisează în piuliță de marmoră, sau se freacă într'o strachină și se amestecă cu puțin miez de pâine muiat cu lapte și stors. Se freacă bine cu lingura de lemn, adăugând câte puțin untdelemn odată. Se pune lămâie, sare și piper după gust. Cine dorește, poate să adauge înainte de a servi și puțină ceapă tocată mărunt. Se așează frumos pe farfurie, se pun împrejur foi de salată verde și măsline.

SALATĂ DE MĂSLINE.

Se scot sâmburii, măslinele se dau prin maşina de tocat carne sau printr'o sită. Se face apoi întocmai ca salata de icre negre. Când salata e gata, se adaugă ceapă tăiată mărunt şi se garniseşte cu măsline, aspic sau frunze de salată.

SALATĂ DE RACI.

Se fierb racii (pag. 75). După ce s'au răcorit se curăţă, scoţând şi maţul din coadă. Se aşează gâturile şi labele pe o farfurie, în formă de piramidă. Cojile, după ce s'a îndepărtat stomacul, se pisează cu totul într'o piuliţă de marmoră. Se adaugă o bucăţică de miez de pâine muiat în zeama în care au fiert racii şi stors bine. Se pisează totul împreună, adăogând câte puţin oţet sau zeamă de lămâie şi apă în care au fiert racii. Se trece printr'o sită fină şi se freacă, mai adăogând untdelemn, puţin câte puţin, ca la maionează. Se subţie, după plăcere, cu lămâie, sau zeamă dela raci, dacă nu e prea sărată. Se toarnă peste gâturile de raci aşezate în farfurie.

SALATĂ DE MELCI.

Se fierb melcii (pag. 78). Se scot din scoică cât sunt fierbinţi, cu un ac mare. Se pregătesc cu oţet, untdelemn, sare şi piper. Se servesc cu salată verde.

SALATĂ RUSEASCĂ.

Se pun într'un castron în cantităţile şi proporţiile dorite: cartofi şi morcovi fierţi, tăiaţi în cuburi cam de 1 cm., fasole verde şi albuş de ou răscopt, tăiate în bucăţele mici, mazăre boabe. Deoparte se face următorul sos: Se trec prin sită gălbenuşurile răscoapte rămase, se amestecă cu puţin muştar, se adaugă sare şi untdelemn puţin câte puţin, ca la orice maioneză. Se subţie cu lămâie sau cu oţet. Când e gata, se toarnă peste zarzavatul tăiat. Se amestecă şi se lasă la o parte vreun sfert de oră, ca să se îmbibe cu sos. Apoi se gustă şi se potriveşte după plăcere de acru şi de sărat.

Salata rusească poate fi servită în diferite chipuri:

1. *Cu maioneză*: Se aşează salata pe o farfurie lungă şi se netezeşte cu lingura. Se toarnă deasupra un sos gros de maioneză, şi se garniseşte cu cozi de raci, cu felii de ou răscopt şi foi de salată verde.

2. *In aspic* : Se toarnă într'o formă simplă, rotundă, aspic cam de un deget şi se lasă să se întărească. Se aşează apoi cu grijă salata, astfel ca să nu atingem pereţii formei şi să rămâie între formă şi salată un interval tot cam de un deget. Salata se îndreaptă pe margini cu un cuţit udat din când în când în apă. In acest interval se toarnă aspicul abia călduţ, ca să se lipească de pătura de aspic din fund, fără totuşi ca s'o topească. Se dă la rece. Când e întărit se bagă forma în apă caldă o clipă şi se răstoarnă pe farfurie. Se garniseşte împrejur cu aspic tăiat mărunt.

3. *Cu şuncă* : Se taie cu grijă felii egale de şuncă. Dacă cumpărăm şunca tăiată o cerem puţin mai groasă, ca feliile să nu fie deloc sfărâmate. Din feliile de şuncă se fac cornete (ca orice cornete de hârtie), sau simple rulouri şi se umplu cu salată. Se garnisesc cu ridichi de lună, aspic şi foi de salată.

VINEGRETĂ (Salade de boeuf).

Se face întocmai ca salata rusească. Se adaugă însă carne rasol sau friptă, tăiată în bucăţele mici.

PIEPT DE PASĂRE CU SOS PICANT.

Pieptul de curcan tăiat felii e aşezat pe farfurie. Se toarnă deasupra un sos făcut întocmai ca la ouăle cu sos picant (pag. 19). Se poate pregăti şi din piept de găină rasol.

PEŞTE RASOL CU SOS PICANT.

Se poate face din nisetru, morun, cegă, şalău. Din peştele fiert se scot oasele cu grijă, se îndepărtează pielea şi se aşează pe farfurie. Deasupra se toarnă un sos ca la ouăle cu sos picant (pag. 19).

MAIONEZĂ DE PASĂRE CU ANDIVE.

Pieptul de curcan rece, curăţat de piele, e desfăcut în fâşii mici şi e amestecat cu o cantitate dublă de andive spălate bine, tăiate în lungime, şi pregătite ca salată cu oţet şi untdelemn. Se aşează pe o farfurie, iar deasupra se toarnă un sos nu prea gros de maioneză cu muştar (pag. 33). Se garniseşte cu aspic tocat şi felii de ouă răscoapte. Pieptul de curcan poate fi înlocuit cu rasol de găină.

CAP DE VIȚEL CU ASPIC.

Se curăță foarte bine capul de viței și se pune să stea câteva ore în apă rece, schimbând apa de e nevoie, până nu mai rămâne nici o urmă de sânge. Capul trebue să fie bine cuprins de apă, căci partea care stă la aer se înegrește. Se pune să fiarbă apă într'o oală încăpătoare (cam 4 litri pentru un cap mijlociu de viței) adăugând o lingură de sare, o ceapă mare, 10—12 boabe de piper, două frunze de dafin și 6 linguri de oțet. Când apa clocotește, se pune capul și se lasă să fiarbă cam o oră jumătate la un foc mic. Se scoate capul, se desface carnea și pielea de pe oase, se taie în bucăți potrivite, se așează într'o formă sau un castron împreună cu urechile.

Intre timp zeama se mai pune la foc și se lasă să mai fiarbă, atât cât punând câteva picături pe o farfurioară, acestea se întăresc bine la rece. Se strecoară și se limpezește, bătând cu încetul un albuș de ou. Se strecoară încă odată printr'o pânză deasă se toarnă peste carne și se dă la rece să se întărească. Se răstoarnă, băgând forma o clipă în apă fierbinte.

CAP DE VIȚEL CU MAIONEZĂ.

Se pregătește și se fierbe capul ca mai sus. Se curăță carnea de pe oase, se așează pe o farfurie. Se pregătește o maioneză cu puțin muștar (pag. 33) și se toarnă deasupra. Imprejur. se fac mici movilițe alternând din aspic, capere, sardele de Lissa spălate și fără oase, albuș și gălbenuș de ou răscopt, toate tocate mărunt.

GALANTINĂ DE CURCAN.

Se curăță și se spală bine curcanul. Se taie aripele, picioarele și gâtul, fără piele. Se taie pe șira spinării și se desprinde pielea cu câtă carne se ține pe ea.

Toată carnea de pe oase se trece de două ori prin mașină, împreună cu 2 kgr. de carne de viței sau de purcel. Se freacă totul bine, mai adăugând o ceașcă de zeamă de carne concentrată, 3—4 ouă, câteva ciuperci fierte în apă cu sare, sare, piper. Se așează pielea pe un fund, se întinde un strat de tocătură cam de 2 degete grosime. Deasupra se așează fășii de slănină crudă, ficat de pasăre, limbă afumată, bucăți de piept de curcan crud. Se acopere cu restul de tocătură, se adună

pielea, se coaśe, dând galantinei o formă rotundă. Se învelește strâns într'un șervet sau pânză subțire, care se leagă bine la capete. Se mai leagă și la mijloc cu 2—3 rânduri de sfoară, ca să nu se desfacă șervetul. Se fierb oasele în apă cu zarzavat, până iese toată tăria din ele. Se scot oasele, se pune galatina în zeama clocotită, care trebue s'o acopere cu 2 degete deasupra și se lasă să fiarbă 2½ ore la foc moale. Se dă deoparte și se mai ține o oră în zeama ei. Se scurge, se scoate șervetul care se clătește în apă fierbinte și se învelește strâns galantina cum a fost mai înainte. Se pune la presă între două funduri de lemn cu o mică greutate deasupra. Se lasă până se răcește de tot și se scurge zeama. Se scoate din șervet, se pune 5 minute în gura cuptorului, se dă deoparte. Se garnisește cu aspic făcut din zeama în care a fiert. (Vezi *Cap de vițel în aspic*).

PIFTII DE PORC ȘI VIȚEL (Răcituri).

Piftiile se pot face din picioare și urechi de porc și din picioare de vițel. Mai gustoase sunt amestecate.

Se pun la fiert două picioare de porc și două de vițel, toate bine spălate și curățate, într'un vas cu 2 litri de apă rece. Se lasă să fiarbă descoperite la foc mic, și se ia spuma din când în când. Se sărează. Sunt gata atunci când carnea se desface ușor de pe os. Se scot oasele înainte de a se răci și se așează carnea în farfurii. Se pot adăuga felii de lămâie și de ou răscopt. Zeama se curăță de grăsime și se lasă să se limpezească. Cui îi place, poate să pună puțin usturoiu pisat în strecurătoare prin care va fi trecută zeama. Aceasta e turnată peste carnea din farfurii și lăsată să se prindă. Inainte de a servi se pot răsturna, ștergând fundul farfuriei cu un șervet muiat în apă fierbinte.

PIFTII DE PASĂRE (Răcituri).

Se fac din curcan, gâscă, pui. Se curăță pasărea, se taie, alegând bucățile potrivite pentru piftii. Se pune apa să fiarbă într'o cratiță, potrivind să fie atâta cât să le cuprindă. Când apa dă în clocote, se pun labele și capul, apoi bucățile pe rând, nu odată, ca să nu iasă zeama tulbure. Se spumuesc, se adaugă puțină sare, lăsând să fiarbă la foc mic, până sunt gata, fără să se sfarme carnea. Se scot labele și capul iar bucățile de pasăre se așează în farfurii. Se continuă întocmai ca mai sus.

PATE DE FICAT.

Se spală ficatul (maiul), se curăță cu grijă să nu rămâie nici o urmă de fiere, care poate amărî ficatul. Ca să rămâie alb se ține câteva ore în lapte. Intr'o cratiță se pune apă cu sare la fiert. Când apa clocotește, se dă drumul ficatului și se lasă să fiarbă vreo cinci minute. Putem adăuga la fiert o bucată de grăsime de gâscă, sau, în lipsă, unt. Se încearcă de e gata cu o furculiță în partea mai groasă a ficatului. Dacă, apăsând, nu iese deloc sânge sau apă înroșită, ficatul e suficient de fiert. Se dă cu cratiță cu tot la o parte, se acopere și se lasă să se răcească în apă.

Când s'a răcit se scurge bine de apă, se taie din mijloc o bucată sau două, frumoase de ficat, care se vor lăsa întregi în paté, iar restul se dă prin sită, împreună cu 2 gălbenușuri răscoapte.

Această pastă se pune într'un castron și se freacă bine, împreună cu o bucată bună de unt proaspăt (cam 150 gr. la un ficat frumos de gâscă) până se face ca o alifie.

Se așează pe farfurie bucățile de ficat rămase întregi, se pune deasupra pasta în formă de movilă netezind-o cu un cuțit muiat mereu în unt topit. Se garnisește cu aspic tocat mărunt. Se poate îmbrăca în aspic, întocmai ca salata rusească (pag. 22)

FICAT IN ASPIC.

Se fierbe ficatul (maiul) ca mai sus. După ce s'a răcit se taie în felii groase ca degetul. Se așează frumos pe farfuria cu care va fi servită, se garnisește cu felii de castraveți în oțet și felii de ou răscopt. Se toarnă deasupra aspicul. Operația aceasta se face la rece și pe masa unde se va lăsa aspicul să se răcească. Farfuria nu mai trebue mișcată, căci altfel se mișcă ficatul, oul și castraveții din aspic, și se strică aranjamentul făcut la început.

CREIER IN ASPIC.

Creierul e spălat și curățat de pieliță (pag 145). Se fierbe în apă cu sare, se lasă să se răcească și se scurge bine de apă. Se taie felii și se așează în farfurii întocmai ca și ficatul.

B. SĂLĂŢI

SALATĂ VERDE.

Se spală salata în mai multe ape, se curăță de frunzele veștede și îngălbenite, se desprind frunzele unele de altele și se scurg bine de apă, fie scuturându-le într'o plasă specială de sârmă, fie punându-le pe un șervet curat și uscat. Se face într'un castron un sos din untdelemn cu lămâie sau oțet, proporția fiind de trei linguri de untdelemn la una de oțet, sare și un praf de piper alb. Cine dorește poate adăuga și puțin muștar, atunci acesta trebue frecat la început cu untdelemnul, turnat picătură cu picătură, și apoi subțiat cu lămâie sau oțet. Când sosul e gata, se pune salată, se amestecă cu furculița și lingura de salată. Se garnisește cu felii de ou răscopt. In acelaș fel se pregătește salata de marole, păpădie, andive, salata creață, etc.

Salata trebue pregătită cu puțin timp înainte de a fi servită, căci dacă stă prea mult se veștejește și pierde din gust. O salată veștedă ne pregătită se împrospătează ținând-o vreo oră în apă foarte rece.

SALATĂ DE ANDIVE.

Se pregătește ca și salata verde.

SALATĂ DE CASTRAVEŢI.

Se curăță castraveții și se taie felii foarte subțiri. Se sărează, ceva mai mult decât s'ar cere după gust. Se țin în castron vreo jumătate de oră, ca să lase apa. Se scurge apa, se pune untdelemn și oțet sau lămâie, piper alb și se amestecă.

Cuțit de tăiat castraveți

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ.

Se taie varza foarte fin și se sărează. Se lasă să stea vreo jumătate de oră. Se stoarce cu mâna de apă. Se pune untdelemn și oțet și se amestecă.

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE.

Se taie varza foarte fin. Deoparte se pune la foc să fiarbă oțet de vin îndoit cu apă și cu sare cât trebue. Proporția ar fi la o căpățână mare de varză, o ceașcă plină de oțet cu apă. Se toarnă oțetul clocotit peste varză și se amestecă bine câteva minute cu o lingură și furculiță de lemn sau de os. (Lingurile de metal coclesc îndată în oțet.)

Varza astfel pregătită se poate ține în borcane bine acoperite și câteva săptămâni. Inainte de a servi la masă se adaugă untdelemn, două linguri pline la o farfurie de varză.

SALATĂ DE SFECLĂ.

Sfecla pentru salată se poate pregăti fie coaptă la cuptor, fie fiartă. In acest din urmă fel, se spală, se pune la foc cu apă rece, care trebue s'o cuprindă bine. Și într'un fel și altul e gata când înfigând o furculiță sau un cuțit subțire, intră ușor, fără rezistență. După ce se răcește se curăță de coajă și se taie în felii. Se sărează și se toarnă oțet. Se pot păstra astfel în borcane bine acoperite, la rece, câteva săptămâni. Inainte de a servi, cine dorește, poate pune untdelemn sau hrean ras.

SALATĂ DE PRAZ.

Prazul se poate face salată crud sau fiert. In acest din urmă fel, se pune prazul curățat și tăiat în bucăți de 5—6 cm. cu apă fierbinte la foc și se lasă să dea vreo două clocote. Prazul fierbe repede, și se bagă de seamă să nu se sfarme. Deoparte se face sosul din untdelemn, oțet, sare și piper, cu sau fără mușlar, și se toarnă peste prazul scurs de apă și răcorit. Cu acelaș sos se face și prazul crud.

SALATĂ DE CARTOFI.

Se fierb cartofii cu coajă și încă fierbinți se curăță și se taie în felii subțiri. Deoparte se pregătește sosul cu untdelemn, oțet, sare, piper, cu sau fără mușlar, și se toarnă peste cartofii încă fierbinți, pentru ca aceștia să se îmbibe cu sos. După ce s'a răcit, cine dorește pune felii subțiri de ceapă.

SALATĂ DE FASOLE BOABE.

Se fierbe fasolea (pag. 196) cu un morcov, pătrunjel, o ceapă și sare. Când e gata, se scurge bine, se scoate celălalt zar-

zavat și cât e încă fierbinte se amestecă cu sosul de oțet și untdelemn, pregătit deoparte. Se adaogă felii de ceapă.

SALATĂ DE CARTOFI ȘI FASOLE BOABE.

Se amestecă fasolea și cartofii fierți și se pregătește ca mai sus.

SALATĂ DE FASOLE VERDE.

Pentru salată se preferă fasolea grasă. Se curăță, se spală și se pune la fiert cu apă fierbinte. Când e gata se scurge foarte bine de apă și se amestecă cu sosul de untdelemn, oțet și sare. Cine dorește, adaogă mujdeiu de usturoiu (vezi pag. 34).

SALATĂ DE CONOPIDĂ.

Se curăță conopida, se rupe în buchete mici și se pune la fiert cu apă clocotită (pag. 205). Se scurge bine de apă și se pregătește ca salata de cartofi.

SALATĂ DE SPARANGHEL.

Se curăță sparanghelul de fibrele tari, și se rupe cu mâna —nu cu cuțitul — în bucăți de 3—4 centimetri. Rupând sparanghelul cu mâna, se alege din el numai partea fragedă, pe când cu cuțitul am tăia partea lemnoasă, care nu trebue întrebuințată. Se fierbe sparanghelul cu sare, de preferință cozile deoparte și vârfurile de alta, căci acestea fiind mai fragede, s'ar sfărâma fierbând prea mult. Cum sunt gata se scurg, și se pregătesc ca și salata de cartofi.

SALATĂ DE ȚELINĂ.

Se fierbe țelina întocmai ca și sfecla. Când e răcorită se curăță, se taie felii și se amestecă cu un sos de oțet, untdelemn și muștar. Se poate face salata de țelină și crudă. Se taie ca fideaua pe răzătoare, se opărește cu apă clocotită, se scurge bine și se face apoi întocmai ca mai sus.

SALATĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII.

Se aleg roșii rotunde, nu prea coapte și de mărime potrivită. Se spală, se taie felii și se așează în farfuria de salată. Se face deoparte sosul de untdelemn, oțet, sare și piper și se toarnă deasupra fără să se amestece.

SALATĂ DE COZI DE SPANAC.

Toate codițele rupte dela spanacul ales pentru mâncare, se spală în câteva ape, controlând să nu fi rămas bucăți de rădăcină sau cozi stricate. Se opăresc cu apă clocotită, lăsându-le să dea un clocot. Se scurg și se amestecă cu un sos pregătit din untdelemn, oțet, sare și piper. Castronul în care se face salata se freacă puțin cu un cățel de usturoiu tăiat în două. Se garnisește cu felii de ou răscopt.

SALATĂ DE CIUPERCI.

Se curăță ciupercile, se spală și se pun să fiarbă în apă cu sare și puțin vin alb. Când sunt gata se scurg, se taie felii nu prea subțiri. Se face sosul din untdelemn, oțet, sare și piper, ca pentru orice salată și se amestecă. Se adaugă frunză de pătrunjel verde, tăiat foarte fin.

SALATĂ DE PĂTLĂGELE VINETE.

Pătlăgelele vinete se coc numai pe jăratec. Se țin pe foc până încep să se moaie, și se înegrește coaja. Cât sunt încă fierbinți se curăță cu grijă de coajă, se spală bine în apă rece, ca să nu rămâie nici cea mai mică firimitură de coajă înegrită și se pun pe un fund de lemn. Se apasă puțin cu mâna ca să se scurgă zeama și apa din ele și se toacă cu un cuțit de lemn.

Se pun într'un castron, se sărează și se bat bine cu furculița, punând untdelemn îndeajuns. La o vânătă mijlocie intră 100 gr. untdelemn. Oțet se pune după voie, deasemenea și ceapă tăiată mărunt.

La începutul verii, când vinetele sunt încă scumpe, se sporesc cu dovlecei fierți în părți egale.

Se aleg dovlecei tineri, fără semințe, se rad de coaje și se pun la fiert în apă sărată. Cum sunt gata se pun într'o pânză să se scurgă bine de apă. Trebue ținuți așa cel puțin o oră. După ce s'au scurs, se toacă împreună cu vinetele și se pregătesc ca mai sus.

SALATĂ DE ARDEI COPȚI.

Se aleg ardei grași cât mai netezi. Se coc pe mașină, cu grijă ca să nu se ardă. Se pun într'o cratiță, unii peste alții, cu sare, se acoper și se lasă astfel vreun sfert de oră. Se curăță

pieliță, se spală bine în apă rece ca să rămâie foarte curați și se scurg. Deoparte se face sosul cu untdelemn, oțet și sare, se ia pe rând câte un ardei, se moaie bine în acest sos și se așează în farfuria de salată. De obiceiu se servește salata de vinete împreună cu cea de ardei și se garnisesc cu felii de roșii.

SALATĂ BULGĂREASCĂ.

E o salată de vară, care se face din toate zarzavaturile ce se pot mânca crude ca : roșii, ardei, castraveți, ceapă, tăiate toate în felii subțiri, la care se adaugă felii de cartofi fierți. Se face sosul deoparte și se amestecă. Se adaugă măsline și felii de ouă răscoapte.

SCORDOLEA DE NUCI.

Se curăță nucile de coajă și se pisează bine într'o piuliță de piatră. Se adaugă o bucată de miez de pâine albă, muiat în apă și stors bine și puțin usturoiu după plăcere. Se freacă bine într'un castron, punând câte puțin untdelemn, până se face ca o cremă untoasă. Se adaugă sare și puțin oțet sau zeamă de lămâie.

Se servește cu raci fierți, cu rasol de pasăre, salată de castraveți, de sfeclă, etc. Se poate servi și ca sos, atunci se subție cât trebue cu puțină apă.

CAPITOLUL II

SOSURI ȘI UNTURI

A. SOSURI

SOS MAIONEZĂ.

Proporția e de 100—150 gr. de untdelemn pentru fiecare gălbenuș. Punem 2 gălbenușuri într'un castron, cu o jumătate linguriță zeamă de lămâie, un praf de sare și puțin piper alb. Se freacă cu o lingură de lemn, până ce gălbenușurile sunt bine amestecate. Abia atunci începem să punem untdelemnul picătură cu picătură. Se freacă mereu, punând din când în când și puțină lămâie, în totul pentru 2 gălbenușuri, zeama dela o lămâie mică. Când maioneza începe să se îngroașe, putem începe a pune și câte o linguriță de untdelemn odată, dar nu mai mult.

Dacă se întâmplă să se taie în cursul preparării ei, punem un gălbenuș de ou într'un alt castron, începem să-l mestecăm cu o lingură de lemn și apoi cu o linguriță punem puțin câte puțin din maioneza care s'a tăiat, până e amestecată toată.

Dacă maioneza e reușită dar prea groasă, o putem subția cu o linguriță de apă.

SOS MAIONEZĂ CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregătește maioneza ca mai sus și când e gata se adaugă la 2 gălbenușuri 2 linguri pline de smântână groasă. Sporește maioneza și în acelaș timp îi dă un gust fin.

SOS MAIONEZĂ CU MUȘTAR.

Se pune dela început, odată cu ouăle, în loc de piper, o linguriță de mușlar de fiecare gălbenuș. Se lucrează ca și

maioneza simplă. Și aci se poate pune când e gata, o lingură de smântână de fiecare gălbenuș.

SOS RAVIGOTE.

Se face un sos de muștar ca mai sus. Se adaugă o linguriță de tarhon, una de hațmațuchi, una de pătrunjel, una de cozi de ceapă verde, toate tăiate foarte fin.

SOS TARTAR.

Elementul principal în acest sos e șalota, un fel de usturoiu franțuzesc, cu gust de ceapă. Poate fi înlocuit la nevoie cu arpagic sau ceapă verde tânără.

Se face sosul maioneză cu muștar, ca mai sus. Se adaugă puțin arpacic, un castravete în oțet, o linguriță de capere și una de verdeață (tarhon și pătrunjel) toate tăiate foarte fin.

SOS DE OU.

Se fierb două ouă răscoapte. Se dă gălbenușul prin sită, se pune o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare, puțină lămâie, și se face cu untdelemn un sos ca cel maioneză. Când e gata, se pune albușul răscopt, un castravete în oțet și puține cozi de ceapă, toate tăiate foarte fin.

SOS DE SARDELE.

Se face sosul maioneză cu muștar ca mai sus. Se adaugă 2—3 sardele de Lissa curățate, spălate și tocate, câteva capere și o linguriță de pătrunjel, toate tăiate fin.

SOS DE MUȘTAR.

Se freacă două linguriță de muștar cu 100 gr. untdelemn, turnat picătură cu picătură. Când e gata se subție cu puțin oțet de vin, zeamă de lămâie sau cu apă.

MUJDEIU DE USTUROIU.

Se curăță câțiva căței de usturoiu și se sfărâmă cu puțină sare în piulița de lemn până se face ca o alifie. Se pune în sosieră și se toarnă deasupra zeamă de supă sau apă caldă.

SOS DE USTUROIU.

Se face un râncaș alb din ½ lingură de unt cu ½ lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne sau de zarzavat sau chiar apă. Se adaogă o lingură—două de oțet, sare și câțiva căței de usturoiu bine sfărâmați în piuliță. Se lasă să fiarbă 10 minute la foc mic. Se servește la rasol.

SOS DE MĂRAR CU SMÂNTÂNĂ.

Se face un râncaș alb din ½ lingură de unt și ½ lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte. Se amestecă cu două linguri bune de smântână, mărar tocat fin și sare. Se ține la foc potrivit să dea câteva clocote mici. La foc mare, smântâna se taie.

SOS DE MĂRAR CU OU.

Se trage o jumătate lingură de unt cu tot atâtă făină. Se stinge cu o ceașcă de supă. Se pune mărarul tăiat fin. Inainte de a se servi se pune puțin oțet de vin sau zeamă de lămâie și se bate cu un gălbenuș de ou.

SOS DE HREAN

Se freacă un gălbenuș de ou cu o lingură de smântână. Se pune o lingură de hrean ras și puțină sare. Se ține puțin la foc, fără a lăsa să fiarbă. Când e aproape de servit se pune oțet după gust.

SOS DE ROȘII.

Se spală câteva roșii frumoase, se rupe bucăți și se pun să fiarbă; se trec prin sită se adaogă sare, o bucățică de zahăr unt proaspăt cât o nucă și o coadă de pătrunjel verde. Se lasă să mai fiarbă până se îngroașe cât trebue. Inainte de a servi se scoate pătrunjelul.

*

Se face un râncaș alb cu o jumătate lingură de unt și tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă de supă. Se adaugă 8—10 roșii frumoase și coapte, rupte în bucăți, o frunză de dafin, puțin pătrunjel verde, o bucățică de zahăr sare, cine dorește și piper. Se lasă să fiarbă la foc mic, până ce roșiile se fac ca

o piurea. Se trece prin sită, se lasă să mai dea vreo două clocote. Dacă ni se pare prea gros, se mai subție cu puțină zeamă de carne. După ce s'a luat de pe foc, se adaugă o bucățică de unt proaspăt, cât o nucă.

Iarna se face acelaș sos, înlocuind roșiile cu 2—3 linguri de bulion de roșii.

*

Un sos ușor de făcut și foarte gustos, dar trebue să fiarbă la foc potrivit cel puțin 3 ore. Se aleg 8—10 roșii mijlocii bine coapte, se spală, se taie în două și se pun la foc cu o lingură de untdelemn, două bucățele de zahăr, o rădăcină de pătrunjel, o ceapă mijlocie. Se lasă să fiarbă la foc potrivit timp de trei ore, mestecând din timp în timp ca să nu se prindă. Se trece prin sită. Se adaogă o linguriță de feculă, sare și puțin piper și se lasă să mai dea vreo două clocote.

SOS DE USTUROIU. (Aioli).

Se strivesc în piulița de lemn sau și mai bine într'una de marmoră câțiva căței de usturoiu. Se adaogă puțină boia de ardei, sare și un gălbenuș. Se toarnă puțin câte puțin 150 gr. de untdelemn ca la maioneză și zeamă de lămâie. Se freacă până totul devine o cremă.

SOS DE UNT. (Olandez).

Ca să nu se taie în timpul pregătirei, sosul de unt trebue făcut la foc potrivit, sau mai degrabă la bain-marie, adică cratița în care îl preparăm să stea în altă cratiță mai mare, plină cu apă clocotită, pe marginea mașinei.

Trebue să pregătim dinainte pe o farfurie care ne stă la îndemână 200 gr. de unt proaspăt, tăiat în șase bucățele pe care le vom pune pe rând în sos. Și tot gata pregătit să avem și trei gălbenușuri. Se pune să fiarbă în cratița în care vom face sosul două linguri de oțet de vin cu una de apă cu sare și puțin piper. După vreo două clocote, o dăm deoparte. Adaugăm o linguriță de apă rece și gălbenușurile, după ce oțetul s'a răcorit puțin. Se pune cratița la „bain-marie" și se adaogă pe rând bucățelele de unt. Nu se pune următoarea decât după

ce s'a topit cea dinainte. Din când în când se pune câte o linguriță de apă rece, ca ouăle să nu se înfierbânte prea tare și să se taie. Când e gata se dă deoparte, se pune puțină zeamă de lămâie și sare dacă mai trebue. Se servește cald, la pește.

SOS DE UNT CU FRIȘCĂ.

Se face sosul de unt ca mai sus și se adaugă înainte de a servi două linguri de frișcă bătută.

SOS DE FĂINĂ.

Se face un râncaș dintr'o lingură de unt cu una de făină. Se stinge cu 3 cești de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă la foc mic, mestecând mereu. Se adaugă frunze de pătrunjel și dacă avem la îndemnâă pielițe și cotoare dela 4—5 ciuperci foarte bine spălate. Se lasă să fiarbă adăogând cu încetul încă o ceașcă de supă. Din când în când se ia cu o lingură pielița ce se formează la suprafață. Trebuie să fiarbă în totul cam o oră. Se trece prin sită, când e gata.

SOS ALB (Sauce blanche).

Adevăratul sos alb, după rețetele franțuzești, nu trebue să fiarbă, ca să nu prindă gustul de cleiu, pe care îl are de obiceiu făina fiartă.

Se pune o lingură de unt să se înfierbânte într'o tigae. Se adaugă o lingură de făină și se amestecă bine deoparte, nu pe foc, până rămâne pasta fără nici un cocoloș. Se pune iar pe marginea mașinei și se toarnă o jumătate litru de apă care clocotește și în care s'a pus sarea necesară. Se amestecă iute, fără să se mai pună pe foc. Se adaogă 2—3 bucățele mari cât nuca de unt proaspăt și zeama dela un sfert de lămâie. Se freacă până ce untul se topește și se face una cu sosul. Dacă sosul nu e imediat servit, nu trebue ținut la cald pe mașină, ca să nu fiarbă, ci la „bain-marie". Lămâia se pune în momentul de a fi servit.

SOS BECHAMEL.

Acest sos, curent întrebuințat în bucătăria franceză, se face atât cu lapte, cât și cu supă. Se înădușe într'o cratiță cu o lingură de unt (cam 30 gr.) o ceapă mijlocie și un

morcov potrivit, şi una şi alta tăiate mărunt; se ţin până se moaie, fără să se rumenească. Se trage deoparte o lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu un litru de lapte sau zeamă de carne. Se adaugă sare, puţin piper alb, morcovul şi ceapa înăbuşită deoparte, puţin pătrunjel verde şi o frunză de dafin. Se lasă să fiarbă la foc mic, cam trei sferturi de oră, mestecând să nu se prindă. Se trece prin sită. Dacă nu e întrebuinţat imediat, se lasă pe marginea maşinei stropit cu puţin unt proaspăt deasupra.

SOS DE VIN.

Se pune într'o cratiţă cu o lingură de unt, un morcov şi o ceapă tăiate mărunt, câteva cozi de pătrunjel, puţin cimbru şi o frunză de dafin. Se ţin pe foc, mestecând până ce ceapa şi morcovul încep să se rumenească. Se adaogă o lingură de făină, şi se mestecă mereu ca să prindă şi făina culoare. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne concentrată. Se adaugă un pahar de vin alb, o lingură de bulion de roşii şi, dacă avem, câteva cozi şi pieliţe de ciuperci bine spălate. Se ţine să fiarbă la foc potrivit, mestecând ca să nu se prindă. Se mai toarnă cu încetul încă o ceaşcă de supă şi din când în când se ia cu o lingură pielita ce se face la suprafaţă, prin ridicarea untului. In totul trebue să fiarbă cam 2 ore. Se trece prin sită înainte de întrebuinţare.

SOS MADERA.

Se face un sos de vin ca mai sus. Zeama de carne întrebuinţată trebue să fie foarte concentrată; înainte de întrebuinţarea sosului se adaogă, fără să mai meargă la foc, un păhărel de vin bun de Madera.

SOS DE CIUPERCI CU VIN.

Se face un sos de vin ca mai sus. Se strecoară. Se alege un sfert kg. de ciuperci, se spală bine şi se taie în bucăţele mici atât ciupercile, cât şi cozile fără a curăţi pieliţele. Se pun la foc să se înăbuşe în puţin unt. Când încep să se moaie, se scurg de unt şi se pun să mai fiarbă în sosul de vin. Se serveşte cald.

SOS DE CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ.

Se spală şi se taie în felii subţiri un sfert kg. de ciuperci. Se pun să se înăbuşe pe foc cu jumătate lingură de unt. Deoparte se face un râmtaş alb, dintr'o jumătate lingură de unt şi tot atâta făină. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne. Se adaogă ciupercile înăbuşite, sare şi puţin pătrunjel tocat fin. Se lasă să fiarbă mestecând din când în când. Dacă ni se pare că sosul e prea gros, mai adăogăm zeamă de carne. Din timp în timp se ia cu o lingură pieliţa ce se formează la suprafaţă. Se mai adaugă 2—3 linguri de smântână şi se lasă să dea un clocot, dar la foc mic, ca să nu se taie smântâna.

SOS PENTRU VÂNAT.

Se pun să se înfierbânte într'o cratiţă 2 linguri bune de untdelemn. Se pun, când e ferbinte, un morcov şi o ceapă tăiate mic, deasemenea câteva cozi de pătrunjel verde, o frunză de dafin, cimbru. Când încep să se rumenească se scurge tot untdelemnul şi se adaugă o jumătate de pahar de oţet bun şi o jumătate de vin. Se lasă să fiarbă până scade pe jumătate.

Deoparte se face un râmtaş din jumătate lingură de făină şi tot atâta unt. Se lasă să se îngălbenească făina. Se stinge cu trei sferturi litru de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă în totul cam o oră jumătate. Cu un sfert de oră înainte de a trece prin sită, se adaogă câteva boabe de piper sfărâmate. Din când în când se ia cu o lingură pieliţa ce se formează la suprafaţă. Se trece prin sită înainte de a se servi. Dacă ni se pare prea gros, se subţiază în timpul fiertului cu puţină zeamă de carne.

SOS PICANT.

Se pune la fiert un pahar de oţet potrivit de acru cu o ceapă mijlocie tăiată fin, se lasă să scadă pe jumătate. Deoparte se face un râmtaş rumenit, din jumătate lingură de unt cu jumătate lingură de făină. Se stinge cu trei cești de zeamă de carne. Se adaugă oţetul fiert. Se lasă să fiarbă împreună un sfert de oră. Se trece prin sită. Se adaugă înainte de a servi 2—3 castraveţi în oţet şi câteva capere, puţină frunză de pătrunjel toate tocate, şi piper praf.

SOS CALD DE MUȘTAR.

Se taie 2 cepe mari și se pun într'o cratiță cu o lingură de unt. Se lasă să se moaie, fără să se rumenească. Se adaogă un vârf de lingură de făină și după ce e puțin îngălbenită se stinge cu 2 cești de zeamă de supă. Se adaogă un pahar de vin alb fiert deoparte și scăzut. Se lasă să fiarbă 20 de minute și se ia pielița ce se formează la suprafață. Inainte de a servi se adaugă o linguriță de mușlar, muiat cu puțină zeamă, un praf de piper și un vârf de cuțit de zahăr. Se servește cald·

SOS DE SARDELE DE LISSA.

Se face un râmaș puțin rumenit dintr'o lingură de unt, o lingură de făină și o ceapă tăiată mărunt. Se curăță 2—3 sardele de Lissa, se taie mărunt. Se amestecă bine cu râmașul, se stinge cu 2—3 cești de supă clocotită. Se trece prin sită rară. Inainte de a se servi, se adaugă puține capere tocate, un praf de piper și o lingură de oțet.

SOS DE RACI.

Se iau cojile dela 15—20 raci fierți. Se pisează și se freacă cu 200 gr. unt proaspăt. Se pune la fiert cu 2 cești din zeama limpezită în care au fiert racii, și se lasă să fiarbă vreo 20 minute. Se strecoară fierbinte printr'o sită rară și se lasă să se răcească la loc foarte răcoros. Untul deasupra se întărește și e luat deoparte fără zeamă.

Se face deoparte un râmaș alb cu o lingură de unt și una de făină. Se stinge cu 3 cești de zeamă limpezită în care au fiert racii. Se adaugă o linguriță de boia de ardei, untul de raci întărit și puțină zeamă de lămâie. Se trece totul încă odată prin sită. Inainte de a servi se adaogă gâturile și labele dela câțiva raci, curățate și tăiate mărunt.

B. UNTURI

UNT COLORAT.

Untul colorat se întrebuințează pentru diferite garnituri. Se poate colora roșu cu zeamă de sfeclă și anume se trece

sfecla prin răzătoare și se adaogă foarte puțină apă fierbinte cu câteva picături de oțet, atât cât să cuprindă sfecla rasă. Se stoarce totul bine printr'un tifon. In această zeamă roșie, rece, se spală untul bine, amestecându-l cu o lingură de lemn, fără să-l frecăm spumă. Se adună la un loc pe o farfurioară și se dă la ghiață.

Untul se poate colora verde cu frunză de spanac. Se alege aceasta foarte proaspătă, se spală și se toacă cu cuțitul pe fund de lemn. Se toarnă puțină apă fierbinte, cât să cuprindă foile tocate. Se pun să dea un clocot, apoi se storc bine printr'un tifon și după ce zeama s'a răcit se spală cu ea untul ca mai sus. Galben se poate colora cu puțină zeamă de șofran.

UNT CU VERDEAȚĂ.

Se toacă fin puțină frunză de pătrunjel, se amestecă cu untul proaspăt, fără să se frece. Se adaugă un praf de sare, piper și câteva picături de zeamă de lămâie. Se lasă să se întărească la ghiață, se dă forme mici rotunde și se așează pe friptură înainte de a o servi la masă.

UNT PICANT.

Se amestecă 100 gr. de unt proaspăt cu o lingură de muștar bun, 1 sau 2 gălbenușuri tari trecute prin sită, un praf de sare, piper. Se freacă totul bine, adăugând și o lingură de untdelemn, turnat cu picătura. Se păstrează la ghiață. Se întrebuințează la sandwich-uri.

UNT DE SARDELE.

La 150 gr. de unt, se pun 7—8 sardele de Lissa, sărate. Se spală sardelele cu puțină apă rece. Se scurg bine. Se rade cu un cuțitaș ascuțit pielița, se despică în două și se îndepărtează oasele. Se pisează apoi bine într'o piuliță de piatră, și când sunt bine sfărâmate se adaugă untul, frecând până ce totul e bine amestecat. Se pune un praf de piper sau boia de ardeiu. Se trece printr'o sită fină și se păstrează la rece.

Untul de sardele se poate pregăti și cu pastă de sardele, cumpărată în tuburi (tub de „anchois"). Se amestecă untul cu puțină pastă.

UNT DE RACI.

Se fierb racii (pag. 75) și după ce s'au răcit se curăță de coji, care singure vor fi întrebuințate la pregătirea untului. Pentru 150 gr. de unt proaspăt se ia cam 300 gr. de coji de raci, la care se poate adăuga grăsimea dinăuntru după ce s'a înlăturat cu grijă stomacul și cele două pietre albe. Cojile scurse se pisează bine de tot în piuliță, se adaugă untul proaspăt, cu care se amestecă. Se pun 3—4 picături de roșu vegetal. Se trece printr'o sită fină de păr, se adună pe o farfurioară și se dă la rece.

*

Se pisează ca mai sus cojile cu untul fără să se adaoge roșu vegetal. Se pune împreună într'o cratiță mică, la foc potrivit, mestecând într'una până untul începe să fiarbă și să se coloreze puțin în roșu.

Se toarnă totul printr'o pânză într'un vas cu apă foarte rece. Se stoarce până nu mai rămâne de loc unt. Acesta pe măsură ce cade în apă se întărește. Se adună cu o lingură, se scurge de apă și se ține la rece până la întrebuințare.

CAPITOLUL III

SUPE ȘI CIORBE

A. SUPE

SUPĂ DE CARNE.

Pentru a pregăti o supă gustoasă pentru 6 persoane, e nevoe cam de 1 kg. și un sfert de carne. Carnea cea mai potrivită pentru supă e pulpa și partea dela coadă cu os, dar să fie grasă.

Se pune la foc mic, într'o oală descoperită 1 kg. și un sfert de carne cu 2½ litri de apă. Ca să fie supa mai gustoasă, se pune cu apă rece la foc, când ții însă să fie rasolul mai bun, se pune cu apă fierbinte. Și într'un fel și în altul, se pune oala pe foc potrivit, să fiarbă în clocote mici, numai așa va ieși sucul treptat din carne și supa va fi limpede. După ce dă de câteva ori în clocote, se ia spuma cu o lingură cu găuri și se toarnă o lingură de apă rece. Aceasta face să se mai ridice un rând de spumă la suprafață, care e iarăși curățată. Operația aceasta se repetă încă odată. Când supa nu mai are nici o urmă de spumă deasupra, se șterge cu o cârpă umedă, dar foarte curată, marginea oalei înegrită de spuma uscată, și se adaogă sare, mai puțină decât s'ar cere la gust, căci supa scăzând la fiert, se mai sărează. Se adaugă zarzavatul curățat și spălat și anume : 1 morcov frumos, o bucată de rădăcină de pătrunjel, o jumătate țelină, o ceapă mare coaptă întâiu pe mașină, și, cine dorește, 2—3 bucățele de praz. Cu jumătate de oră

Oală de supă

Lingură de spumuit

înainte de a fi supa gata, se adaogă 2—3 cartofi curățați. Varza dă un gust tare și uneori displăcut supei. Dacă ții s'o adaogi la zarzavat, fierbi deoparte un sfert de varză mijlocie și o pui în supă numai când aceasta e aproape gata. Se pot adăoga la supă, odată cu zarzavatul, și mărunțae de pasăre, când avem la îndemână. După ce s'au pus toate acestea se acopere oala, ca supa să nu scadă prea tare, lăsând totuși o mică deschizătură și se lasă să fiarbă la foc potrivit până e gata. Trebue să fiarbă neîntrerupt cel puțin 3 ore, dar mai cu seamă nu în clocote mari. Când e gata, se strecoară și numai atunci i se adaogă garnitura cu care dorim s'o servim la masă.

SUPĂ DE PASĂRE.

Se pregătește din clapon sau găină. Se curăță pasărea bine, să nu aibă tulee și se face întocmai ca supa de carne. Se servește cu aceleași garnituri sau se drege cu gălbenuș de ou și puțină lămâie.

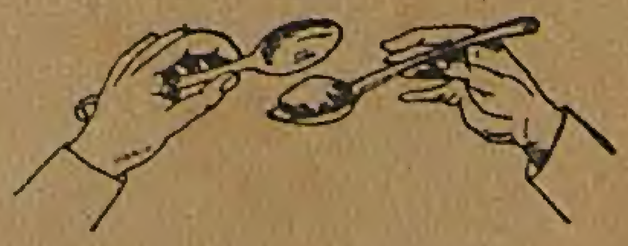
SUPĂ CU GRIȘ.

Când supa e gata, se strecoară jumătate din ea într'o oală mai mică și când aceasta clocotește se toarnă cu o mână câte puțin griș, iar cu o lingură se amestecă ca să nu se facă cocoloși. Pentru 6 persoane e suficient o ceașcă de cafea neagră obișnuită plină cu griș. Intr'un sfert de oră e gata. Se adaogă și restul de supă. Se servește, cine dorește, cu frunză verde de pătrunjel, tăiată fin.

SUPĂ CU OREZ.

Se alege orezul, se spală și se pune la fiert în supa strecurată. Se mestecă din când în când cu lingura, ca să nu se prindă de fund. Orezul fierbe în jumătate de oră și pentru 6 persoane ajunge 2 linguri de orez. Cine dorește, pune lămâie la masă.

SUPĂ CU GĂLUȘTE DE GRIS.



Se freacă o lingură rasă de unt, la care se adaugă două gălbenușuri, frecând mereu până se face ca o cremă. Se pune grișul câte puțin, sare și la urmă albușurile bătute

spumă și un vârf de linguriță de bicarbonat. Pasta trebuie să aibă consistență unei smântâni foarte groase.

Se strecoară supa într'o cratiță destul de mare ca să nu vină găluștele unele peste altele și să se sfarme. Când supa clocotește, se ia cu o linguriță din pasta de griș și se dă drumul în supă. Prima găluscă se face de încercare. Dacă nu se sfarmă la fiert, înseamnă că pasta e potrivit de tare. Dacă se sfarmă, se mai pune puțin griș într'însa. Se dă drumul la toate găluștele, se acopere și se lasă să fiarbă la foc potrivit. In jumătate de oră sunt fierte. Când sunt gata, se iau cu lingura de spumuit, se pun în castron cu grijă să nu se sfarme și se strecoară deasupra supa în care au fiert adăogând și restul de zeamă pe care l-am ținut la cald. Cantitatea de mai sus e socotită pentru 6 persoane.

SUPĂ CU TĂIEȚEI.

Se face un aluat de tăieței (pag. 241). Se întinde cu sucitorul pe masa de aluat o foaie de grosimea unei muchi de cuțit, și se lasă puțin să se sbicească, fără să se usuce de tot. Se face un sul de vreo 5 cm. de lat și se taie fin cu un cuțit ascuțit. Se resfiră ușor cu mâna și se lasă să se usuce bine înainte de a fi întrebuințați. E mai practic să-i avem pregătiți cu o zi mai înainte. Se pune la fiert supa într'o cratiță și când clocotește se dă drumul tăieteilor. Fierb într'un sfert de oră. Cantitatea făcută dintr'un ou ajunge la 6 persoane.

SUPĂ CU PĂTRĂȚELE.

Se face un aluat de tăieței (pag. 241). Se împăturește foaia în patru și se taie pătrate cam de un centimetru. Se fierb întocmai ca tăieteii.

SUPĂ CU GOGOȘELE DE ALUAT.

Se face un aluat ca pentru tăieței. Se întinde foaia, se unge cu ou și se îndoaie în două. Cu o formă mică cât un ban se taie mici rotocoale, care se rumenesc într'o cratiță în untură. Se servesc cu supa la masă.

SUPĂ CU TURNĂȚEI.

Se freacă într'o strachină un ou cu făină și se adaogă atât lapte cât să se facă aluatul ca o smântână. Se pune sare. Se

toarnă cu încetul în supa care clocotește la foc. In zece minute sunt gata.

SUPĂ CU FRECĂȚEI.

Se face dintr'un ou, făină și o lingură de lapte, un aluat potrivit de tare. Se lasă puțin să se sbicească. Se dă pe răzătoarea rară. Se lasă să se usuce pe masa de aluat. Se fierb în supă ca și tăieței.

SUPĂ CU CLĂTITE.

Se fac clătite obișnuite, dintr'un ou (vezi pag. 247), se fac sul câte două, și se taie în fășii late cam de jumătate centimetru. Se pun în supă în momentul când va fi servită la masă.

SUPĂ CU PUF DE OU.

Se freacă bine două gălbenușuri cu o linguriță plină de făină și puțină sare. Se bate albușul spumă, se amestecă împreună și se toarnă tot deodată într'o cratiță mare, în care am strecurat supa clocotită. Se acopere, se lasă să fiarbă 10 minute. Trebue servit imediat ce e gata, ca să nu se lase.

SUPĂ CU GĂLUȘTE DE OREZ.

Se alege și se spală o jumătate de ceașcă de orez. Se pune la fiert cu o ceașcă și jumătate de lapte și o bucățică de unt proaspăt. Se sărează. Se fierbe mai tare ca orezul cu lapte obișnuit. Se ia de pe foc și se amestecă cu două ouă, puse pe rând. Când s'a răcit cu totul, se ia cu linguriţa din pastă și se fac mici cocoloși cu mâna, se dau prin făină și se pun la fiert în apă clocotită, cu puțină sare. Când sunt gata se scot cu lingura de spumuit, se scurg și se pun în castron. Deasupra se strecoară supa.

SUPĂ CU GĂLUȘTE DE FICAT.

Se curăță de vine și de piele 125 gr. de ficat și se trece prin mașina de tocat. Deoparte se freacă aceiași cantitate de unt cu două ouă întregi, până se face ca o cremă. Se pune sare și puțin piper alb și se amestecă cu ficatul. Se mai adaugă atâta pesmet fin până se face un aluat potrivit de tare. Se ia cu linguriţa din el și se fac mici găluște, care sunt trecute în făină. Se fierb vreo jumătate de oră în supă pe foc potrivit.

SUPĂ CU GĂLUȘTE DE CREIER.

Pentru 6 persoane se fierbe o jumătate de creier de viței. Deoparte se freacă 2 linguri de unt cu două ouă întregi și un gălbenuș. Se mai adaogă o pâiniță curățată de coajă, muiată în lapte și stoarsă bine, o lingură de pesmet, sare, un praf de piper alb. Se amestecă totul cu creierul tocat, se freacă bine. Din această pastă se iau găluște mici, care se pun să fiarbă în supă vreo 10 minute.

SUPĂ CU GĂLUȘTE DE CARTOFI.

Se fierb 2—3 cartofi mijlocii, se curăță de coajă și se trec prin mașina de tocat sau prin răzătoare. Se freacă o lingură de unt, se adaugă două ouă întregi, o lingură de făină, sare, puțin piper alb și se amestecă cu cartofii. Se pune la fiert o gălușcă de încercare. Dacă e prea tare se adaugă puțin lapte, dacă e prea moale încă puțină făină. Se formează găluștele cu mâna, se dau ușor prin făină, se pun la fiert în apă clocotită; în 10 minute sunt gata.

SUPĂ CU GĂLUȘTE DE BRÂNZĂ.

Se freacă o jumătate lingură de unt cu patru linguri pline de parmezan sau caşcaval ras. Se adaugă miezul dela o franzeluță muiat în lapte și stors, 3 gălbenușuri și 2 albușuri spumă, o lingură de făină, sare. Se freacă bine la un loc; se fierbe o gălușcă de încercare. Dacă e prea moale, se mai adaogă făină, dacă e prea tare, al treilea albuș. Se fac găluștele cu linguriță și se pun să fiarbă 10 minute.

SUPĂ DE ZARZAVAT.

Se taie fin ca tăiețeii: un morcov mijlociu, o rădăcină de pătrunjel, o bucată de praz și 2—3 cartofi mijlocii tăiați ceva mai groși. Se pun la fiert în supă strecurată. Se adaugă sare câtă trebue.

SUPĂ FRANȚUZEASCĂ CU ZARZAVAT.

Se taie fin ca tăiețeii un morcov, o rădăcină de pătrunjel, un sfert de țelină, o bucată de praz, o ceapă. Se pun toate la un loc și se amestecă cu mâna cu un praf de sare, și jumătate linguriță de zahăr pisat. Se pun într'o cratiță cu jumătate

de lingură de unt, să se înăduşe, la foc potrivit. Se amestecă cu o lingură ca să nu se ardă de loc, dar încet să nu se sfarme.

Deoparte se fierbe un sfert de varză mică, creaţă, tăiată fin. Când zarzavatul a început să se moaie, se toarnă deasupra atâta zeamă de supă, cât să le acopere bine. Acum se adaogă varza fiartă şi scursă, puţină mazăre boabe verde şi câteva frunze de salată verde. Când totul e bine fiert se adaugă restul de supă, se lasă să dea împreună un clocot, se serveşte.

SUPĂ DE MORCOVI.

Supa de morcovi, ca şi toate supele de zarzavat, se poate pregăti, în lipsă de zeamă de carne, cu apa în care am fiert alt zarzavat, de pildă, fasole boabe sau verde, conopidă, sparanghel, mazăre, etc. In cel mai rău caz, se poate face şi numai cu apă. Se taie în felii subţiri 2—3 morcovi frumoşi (cam jumătate chilogram pentru 6—7 persoane), se pune într'o cratiţă să se înăduşe, cu o ceapă tăiată în felii subţiri, şi jumătate lingură de unt. Când morcovul a început să se moaie, se pune sare, jumătate linguriţă de zahăr pisat, câteva frunze de pătrunjel, 3—4 cartofi mari, curăţaţi şi tăiaţi felii ; se toarnă lichidul cât să le cuprindă bine. Se lasă să fiarbă vreo trei sferturi de oră la foc mic, acoperit. Se trece zarzavatul prin sită, adăogând din zeamă cât trebue şi se lasă să mai dea vreo două clocote. Se pune o bucată cât o nucă de unt proaspăt în supa scoasă dela foc. Se serveşte cu bucăţele de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE CARTOFI.

Se pune la fiert în apă un morcov, un pătrunjel, o bucată de praz, o jumătate de ţelină şi sare. Când zarzavatul e complect fiert se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu 4—5 cartofi mari, tăiaţi bucăţele. Deoparte se trage în unt o ceapă tăiată mărunt, peste care se pune o lingură de făină. Se stinge cu puţină apă, sau zeamă din supă. Se lasă să dea vreo două clocote. Se amestecă încetul cu supa, ca să nu se facă cocoloşi. Se mai lasă să fiarbă. Inainte de a se servi se pune frunză de pătrunjel tăiat fin.

SUPĂ PARMENTIER (piure de cartofi).

Se pune la fiert într'un litru şi jumătate de apă 4—5 cartofi mari curăţaţi şi tăiaţi bucăţele, cu o bucăţică mică

de praz și sare. Se lasă să fiarbă acoperit cam jumătate de oră. Se încearcă dacă sunt fierți. Se trec atât cartofii cât și prazul prin sită, cât sunt încă fierbinți. Se subțiază cât trebue cu zeama lor. Se pune să mai dea vreo două clocote. Deoparte se bat două gălbenușuri cu o lingură bună de smântână. Se amestecă încetul cu supa, ca să nu se taie. Se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt și frunze de pătrunjel tăiate fin. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE CARTOFI CU PRAZ.

Se pun la fiert un morcov cu un pătrunjel, jumătate de țelină și sare. Când zarzavatul e fiert se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu 3—4 cartofi tăiați în cuburi egale și 2—3 praji tăiați în felii subțiri. Se lasă să fiarbă până încep să se sfarme. Inainte de a servi, se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

*

Se mai poate pregăti, înăbușind prazul tăiat felii cu puțin unt, înainte de a-l pune la fiert.

SUPĂ DE CIUPERCI.

Se alege cam o farfurie plină cu ciuperci tinere, adică încă închise, și foarte proaspete. Se spală bine, se curăță și se taie în felii potrivite. Ca să rămâie albe, pe măsură ce sunt curățate, se pun într'un castron cu puțină apă cu lămâie. Se scurg bine, și se pun să se înăbușe într'o cratiță cu o bucățică de unt, sare, piper și puțină frunză de pătrunjel tocat fin. Deoparte se trag două linguri de făină cu puțin unt și se stinge cu 1 litru jumătate de lichid, fie zeamă de carne, sau apă în care a fiert zarzavat de supă. Se adaugă ciupercile și se lasă să mai fiarbă. Inainte de a servi, se leagă cu 2 gălbenușuri de ou.

SUPĂ DE SBÂRCIOGI.

Se alege o farfurie de sbârciogi, se curăță, se spală și se taie în bucăți mici. Se opăresc și se lasă în apă câteva minute. Se scurg bine și se pun să se înăbușe cu o bucățică de

unt și sare. Când sunt gata, se toarnă în zeamă de supă sau în zeamă în care a fiert zarzavat și se lasă să mai fiarbă. Se adaugă puțină frunză de pătrunjel tocată. Inainte de a servi se bate cu două gălbenușuri .

SUPĂ GROASĂ DE FASOLE.

Se pune 300 gr. de fasole aleasă și spălată cu apă pe foc mic; când începe să fiarbă, se trage cu totul deoparte, și se lasă vreo jumătate de oră, până începe să se răcorească. Se scurge bine de apă și se toarnă peste ele altă apă clocotită. Se pune să fiarbă la foc mic. Se adaugă un morcov tăiat în patru, o ceapă mare, un pătrunjel cu frunze și un sfert de țelină. Se lasă să fiarbă cam o oră și jumătate. Se încearcă dacă sunt fierte luând un bob de fasole și strivindu-l între degete. Se scoate zarzavatul și se trece prin sită fasolea cu ceapa, cât sunt încă fierbinți. Se subțiază cât trebue cu zeama lor. Se mai lasă să dea vreo două clocote, mestecând mereu, ca să nu se prindă de fund. După ce s'a luat de pe foc, se adaugă o bucățică de unt proaspăt. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE FASOLE VERDE.

Se alege fasole verde tânără, se curăță și se taie în bucățele mici cam de 1 cm. Se pune la fiert în zeamă de carne, sau într'o supă limpede de zarzavat. Inainte de a servi se adaugă gălbenuș răscopt trecut printr'o sită rară.

SUPĂ GROASĂ DE MAZĂRE VERDE.

Se pun la fiert într'o cratiță cu apă jumătate kg. de mazăre boabe verde, câteva frunze de spanac, și de salată, tăiate fin, o bucățică de praz, tăiat din partea mai verde, câteva frunze de hațmațuchi, o bucată de unt și jumătate pahar de apă. Se pun să fiarbă înăbușit, la foc potrivit, vreo trei sferturi de oră.

Când mazărea e fiartă bine, se trece prin sită fină, se subțiază cu supă de carne sau de zarzavat, mestecând mereu. Inainte de a servi, se adaugă o bucățică de unt proaspăt și o lingură sau două de mazăre verde fiartă deoparte.

SUPĂ DE MAZĂRE USCATĂ.

Se alege, se spală și se pune 400 gr. mazăre la muiat de cu seară. Adoua zi se schimbă apa și se pune pe foc mic cu 1 litru și jumătate apă rece, să se încălzească cu încetul. Deoparte se trage în unt o bucățică de morcov, jumătate de ceapă, o bucată de pătrunjel și o felie de slănină fiartă, toate tăiate în pătrățele mici. Toate acestea se pun în cratiță cu mazărea când aceasta începe să fiarbă. Se pune sare și se lasă să fiarbă cam 2 ore. Se trece prin sită și se subțiază cât trebue cu zeama lor, mai adăugând zeamă de carne sau apă, dacă e nevoie. Se pune un vârf de cuțit de zahăr. Se lasă să mai fiarbă, mestecând din când în când, ca să nu se prindă de fund. Când e gata se adaugă puțin unt proaspăt și, dacă avem, puțină mazăre verde de conserve. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE MĂCRIȘ.

Măcrișul trebue să fie foarte tânăr, de aceia această supă nu e gustoasă decât foarte devreme, primăvara. Se alege și se spală bine o jumătate kg. de măcriș. Se pune să se înăbușe într'o cratiță cu puțin unt, și se ține atât până când se moaie. Se pune într'o oală cu un litru de zeamă de carne, sau apă în care a fiert zarzavat, cu doi cartofi curățați și tăiați bucăți și sare cât trebue. Se lasă să fiarbă jumătate de oră. Când e aproape gata de fiert, se adaugă câteva frunze de măcriș spălate, care au fost dela început lăsate la o parte. Mai dă un clocot. Inainte de a fi servită, se drege cu două gălbenușuri și două linguri de smântână.

SUPĂ DE LINTE.

Se pregătește întocmai ca supa de mazăre uscată.

SUPĂ DE ROȘII.

Se pune într'o oală un kg. de roșii spălate și tăiate bucăți. Se acopere și se lasă să fiarbă înăduşit în apa pe care o lasă ele. Când s'au muiat bine se trec prin sită și se subțiază cu zeamă de carne sau zeama în care am fiert zarzavat. Se pun 2 linguri de orez, se lasă să fiarbă bine, se potrivește de sare. Inainte de a servi se bate cu două gălbenuşuri și două linguri

de smântână. E foarte gustoasă şi când e rece. In cazul acesta, zeama de supă cu care se subțiază trebue bine curățată de grăsime.

In lipsă de roșii se poate face la fel cu bulion de roșii.

SUPĂ DE ROȘII CU USTUROIU.

Se îngălbenește în puțin unt o ceapă tăiată mărunt. Se spală trei sferturi de kg. de roșii bine coapte, se rup în bucăți și se pun împreună cu ceapa într'o oală acoperită la foc mic. Când s'au muiat, se adaugă un morcov mic și o bucată de pătrunjel spălat, 200 gr. orez ales și spălat, 1 litru jumătate de zeamă de carne sau apă în care a fiert zarzavat, sare, un vârf de cuțit de zahăr și un cățel de usturoiu. Se lasă să fiarbă acoperit cam trei sferturi de oră, până ce orezul s'a făcut ca o cremă. Se trece prin sită și se mai pune să dea vreo două clocote, mestecând ca să nu se prindă de fund.

SUPĂ DE SPARANGHEL.

Se alege un kg. de sparanghel de preferință verde, se curăță de părțile lemnoase, se rupe în bucățele și se pun la fiert într'o oală cu apă cu 2—3 cartofi curățați și tăiați bucăți și sare. Se păstrează vârfurile, care vor fi fierte în apă separat, și vor servi de garnitură la supă. Deoparte se trage în unt o lingură de făină, se amestecă cu sparanghel fiert și trecut prin sită și se subțiază cu zeama lui. Se pune la foc, să mai fiarbă un sfert de oră. Inainte de a servi se adaugă vârfurile de sparanghel fierte deoparte și se drege cu un gălbenuș de ou bătut cu o lingură de smântână.

SUPĂ DE CONOPIDĂ.

Pentru 6 persoane se fierbe o conopidă frumoasă în apă cu sare, atât cât trebue. Se rup câteva buchete din conopidă, se lasă deoparte, în apă; vor servi de garnitură la supă. Deoparte se trage, fără să se îngălbenească, o lingură de unt cu o lingură de făină, și se stinge cu 3 cești de zeamă de carne. Se trece conopida prin sită, se amestecă cu sosul de făină, se subțiază cât trebue cu supă de carne sau zeamă în care a fiert conopida, și se lasă să mai fiarbă pe foc mic. Din când în când se ia cu o lingură pielița ce o formează untul care se ri-

dică la suprafață. Când e gata, se drege cu 2 gălbenușuri bătute cu 2 linguri de smântână și se adaugă buchetele de conopidă fiartă.

SUPĂ DE DOVLEAC.

Se curăță dovleacul de coajă și sâmburi, se taie bucăți și se pune să se înăduşe cu puțin unt și o ceapă tăiată mărunt. Se ține cam jumătate de oră la foc mic. Deoparte se face un sos alb de făină și unt, subțiat cu zeamă de carne, și se amestecă cu dovleacul trecut prin sită. Se pune sare și se lasă să mai fiarbă, la foc mic; din timp în timp se ia cu o lingură pielița ce se formează deasupra, prin ridicarea untului la suprafață. Se drege cu 2 linguri de smântână.

SUPĂ DE LEGUME (Solferino).

Se trage în unt, fără să se îngălbenească, o ceapă cu 2—3 praji tăiați subțiri. Se toarnă deasupra apă suficientă, sau de preferință apa în care a fiert alt zarzavat, ca conopidă, fasole, etc. Se pune la fiert într'o oală, se adaugă 5—6 roșii frumoase și bine coapte, câțiva cartofi curățați și tăiați bucăți, sare și un cățel de usturoiu. Se acopere și se lasă să fiarbă bine. Se trece prin sită, se subțiază, dacă e nevoe, cu zeamă de supă sau apă, se lasă să mai dea vreo două clocote. Inainte de a servi se adaugă puțină fasole verde fiartă și tăiată în bucățele mici și puțin unt prosapăt.

SUPĂ DE PIURE DE PRAZ.

Se taie 7—8 praji în felii subțiri și se trag într'o cratiță cu puțin unt, când s'au muiat, fără să se îngălbenească, se adaogă ca o jumătate lingură de făină, se amestecă şi se stinge cu 2—3 cești de lapte. Se sărează și se lasă să fiarbă cam un sfert de oră la foc mic. Se trece prin sită, se subțiază cu apă sau zeamă de supă sau de zarzavat și se lasă să mai dea vre-o două clocote. Se drege cu 2 linguri de smântână, se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE VARZĂ.

Se alege o varză creață mijlocie, se scoate primul rând de frunze, se taie varza în patru, se înlătură cotorul și partea tare din mijloc și se pune în apă clocotită să fiarbă vreo 10 mi-

nute. Se scoate, se pune în apă rece şi se scurge bine de apă. Această operaţie serveşte să scoată mirosul prea tare pe care l-ar avea varza în supă. Varza astfel pregătită se aşează pe fundul oalei, deasupra se aşează pe rând doi morcovi curăţaţi şi tăiaţi în două, 2—3 felii de slănină, o jumătate kg. de carne de vacă, de preferinţă piept, o ceapă întreagă în care am înfipt două cuişoare. Se toarnă deasupra 3 litri de apă rece, se sărează. Trebue să fiarbă vreo trei ore pe foc mic. Se spumueşte din timp în timp. Inainte de a servi se scoate din supă carnea şi tot zarzavatul şi se lasă numai varza. Se serveşte cu pâine prăjită.

SUPĂ DE CEAPĂ.

Tai câteva cepi mari în felii foarte subţiri şi le pui la foc cu o lingură de unt. Trebue să avem multă grijă ca ceapa să nu se îngălbenească prea tare. Când începe să se moaie se trage cratiţa pe marginea maşinei, se adaugă o jumătate de lingură de făină. Se mestecă mereu şi când ceapa şi făina au prins o culoare gălbuie, se stinge cu apă, sau mult mai bine, cu zeamă de carne. Se adaugă în totul 1 litru jumătate de lichid, mestecând într'una. Se pune sare şi se lasă să fiarbă încet un sfert de oră.

Intre timp se pune în fiecare farfurie o feliuţă de pâine prăjită, peste care se presoară puţin parmezan ras. Deasupra se toarnă supa fierbinte.

SUPĂ DE VERDEŢURI.

Se alege şi se spală : 200 gr. de spanac sau de măcriş, o salată frumoasă, puţin haţmaţuchi. Toate acestea sunt tăiate şi înăbuşite cu puţin unt. Se ţin pe foc mic până se moaie, vre-o jumătate de oră. Se pune sare, unt vârf de cuţit de zahăr şi 1 litru jumătate de zeamă de carne sau de zarzavat. Se lasă să mai fiarbă o jumătate de oră. Inainte de a servi se drege cu 2 gălbenuşuri de ou. Se serveşte cu crutoane de pâine prăjită sau cu orez care a fost fiert în supă.

SUPĂ LIMPEDE DE ZARZAVAT (Consommé).

Se alege un sfert kg. fasole albă şi un sfert kg. de mazăre boabe. Se spală şi se pune de cu seară să stea în apă călduţă. Dimineaţa se pune fasolea la fiert, se scurge apa, se adaugă

mazărea, 4 litri de apă caldă şi un vârf de lingură de sare. Se ţine să fiarbă la foc potrivit, acoperind oala şi lăsând însă o mică deschizătură. Când mazărea şi fasolea e bine fiartă se dă oala la o parte, ca tot ce e gros să se depună la fund, iar zeama să rămână perfect limpede. Aceasta se strecoară printr'o pânză. Se curăţă şi se taie felii mai groase, 3—4 morcovi frumoşi, 3 cepi mari, 2 pătrunjei, jumătate de ţelină. Se trage totul cu o lingură de unt. Cum încep să se îngălbenească se pun într'o oală cu zeama limpezită dela fasole şi mazăre. Se mai adaugă o salată verde, câteva boabe de piper, 2 cuişoare. Se lasă să fiarbă la foc mic 3 ore. Se spumueşte şi se potriveşte de sare. Se strecoară prin sită fină sau printr'un şervet ca să iasă limpede de tot.

Când avem mazăre şi fasole boabe proaspătă, nu se mai pune înainte în apă, şi nici nu se fierbe deoparte. Se pune dela început să fiarbă cu celălalt zarzavat tras în unt şi 4 litri de apă. Se limpezeşte precum am arătat mai sus.

SUPĂ ITALIENEASCĂ (Minestrone).

E o supă foarte gustoasă, tot atât de bună proaspătă, cât şi încălzită de pe o zi pe alta.

Se pune cu apă la foc mic un sfert kg. fasole uscată ; după ce a dat vreo două clocote, se schimbă apa şi se pune cu altă apă fierbinte să fiarbă împreună cu un morcov, un pătrunjel şi o ceapă, toate tăiate foare mărunt. Apoi se adaugă pe rând după cât timp le trebue să fiarbă : o mână bună de fasole ţucără tăiată în bucăţi de 2—3 cm., 2—3 cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi potrivite, un sfert de varză tăiată, o conopidă mică ruptă în bucăţi, un dovlecel tânăr curăţat şi tăiat bucăţi, 2—3 roşii mijlocii sau 2 linguri de bulion de roşii şi la urmă vreo 100 gr. de macaroane.

In timp ce zarzavatul fierbe, se freacă deoparte 200 gr. de brânză albă de Brăila cu o lingură de untdelemn, un căţel sau doi de usturoiu bine sfărmat şi un vârf de cuţit de foi de magheran (se găseşte la orice farmacie). Se mestecă totul bine până se face o cremă spumoasă. Se pune câte puţină supă până se subţiază, apoi se toarnă toată în oala de supă, se gustă de sare, şi se lasă să mai dea vreo două clocote. Supa trebue să fie groasă, dar cui îi place mai subţire să mai adauge puţină apă fierbinte la ultimele clocote.

SUPĂ DE RACI.

Pentru 6 persoane trebuesc socotiți vreo 20—30 de raci mijlocii. Mai trebue să avem dinainte pregătit 1½ litri de zeamă de carne.

Se pune într'o oală mare la fiert jumătate litru de zeamă de carne cu 100 gr. de orez ales și spălat. Se ține să fiarbă vreo jumătate de oră, până ce orezul e moale ca o pastă.

Deoparte, într'o cratiță destul de mare ca să încapă apoi și racii se trage cu o lingură de unt un morcov și o ceapă tăiate felii, câteva fire de pătrunjel, cimbru și o frunză de dafin. Când sunt toate dunstuite se adaugă racii spălați bine în câteva ape. La spălat se controlează să fie toți vii. Se acoper, se pun la foc mare, se întorc din când în când. Cum încep să aibă culoarea roșie, se adaugă un pahar de vin alb, sare. Se lasă să fiarbă la foc mic 15 minute. Se curăță și se pun deoparte labele și gâturile. Se îndepărtează stomacul și cele două pietre albe, când sunt, iar tot restul de curățituri, coji, grăsime, bine scurse, se pisează mărunt într'o piuliță de piatră. Când sunt aproape gata, se adaugă atât orezul fiert deoparte și scurs, cât și zarzavatul fiert cu racii. Se freacă totul bine în piuliță și se trece printr'o sită fină. Ca să treacă mai ușor, se subție cu puțină zeamă fierbinte în care a fiert orezul. Piureaua trecută prin sită e amestecată cu restul de zeamă strecurată dela raci, cât și zeama de carne și e lăsată să mai dea vreo două clocote. Se adaugă puțină boia de ardeiu pentru culoare și după ce e luată de pe foc, puțin unt de raci (pag. 42). Inainte de a servi, se mai trece odată prin sită și se adaugă cozile și labele curățate. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

*

Intr'o oală cu apă se pune să fiarbă 1 morcov, 1 pătrunjel, o ceapă, sare și câteva boabe de piper. Cui îi plac mirodeniile poate să adauge și o frunză de dafin, puțin cimbru și 2—3 căței de utsuroiu. Se aleg 30—40 de raci mijlocii, vii, și se spală în mai multe ape, până ce aceasta rămâne limpede. Când zarzavatul e fiert, se dau drumul în oală racilor bine scurși și se mai lasă să fiarbă 5 minute din momentul când încep să dea în clocote. Se lasă să se răcorească, se curăță de coajă, se scoate mațul din gâturi și acestea împreună cu labele

sunt puse deoparte. Toate cojile și curățiturile (afară de punga stomacului, mațul și cele două pietre albe) sunt pisate bine pe rând în piuliță și sunt puse să mai fiarbă cu 2 cești din zeama în care au fiert racii.

Deoparte se rumenește într'o tigae 200 gr. de franzelă tăiată felii, fără să se înegrească. Se pune să fiarbă, cu puțină apă în care au fiert racii, se trece prin sită. Se amestecă cu zeama bine strecurată în care s'au fiert cojile pisate. Se subție, după plăcere, cu zeamă de carne sau apă în care am fiert racii, se adaugă un vârf de cuțit de boia de ardeiu, se lasă să fiarbă totul împreună vreo 20 de minute, se mai strecoară odată printr'o sită fină, se adaugă gâturile și labele curățate, iar după ce s'a luat dela foc, puțin unt proaspăt cât o nucă. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

B. CIORBE

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ.

Se taie un kg. de carne de vacă în bucăți potrivite și se pun la fiert într'o oală cu 3—4 litri de apă. Când începe să fiarbă se spumuește de 2—3 ori. Se pune sare. Adaugi apoi o ceapă mijlocie, un morcov, un pătrunjel, o jumătate de țelină, tăiate mărunt, o mână de fasole țucără tăiată bucăți de 2—3 cm., și mai la urmă un sfert de varză mică, 2 cartofi curățați și tăiați bucăți, 2—3 roșii potrivite sau o lingură de bulion de roșii. Se lasă să fiarbă cât trebue, fără ca să se sfarme zarzavatul. Deoparte se fierbe un litru de borș și se strecoară în oala în care fierbe zarzavatul. Se adaugă

frunză de leuştean sau de tarhon, de pătrunjel şi de mărar. Se gustă de sare, se potriveşte de acru, mai adăugând la nevoie sare de lămâie topită deoparte în apă, sau zeamă de lămâie. Se lasă să mai dea vreo două clocote.

CIORBĂ RUSEASCĂ CU SMÂNTÂNĂ.

Se fierbe carnea ca şi la borşul ţărănesc. Se pune tot zarzavatul tăiat mărunt şi se adaugă şi puţină sfeclă tăiată ca fideaua. Se adaugă borşul fiert deoparte, verdeaţă, sare. In castron se bat bine 2 gălbenuşuri cu 2 linguri de smântână. Se toarnă borşul mestecând încet. Se serveşte.

CIORBĂ DE VIŢEL.

Se fierb bucăţile de carne şi se spumueşte. Se pune : morcov, rădăcină de pătrunjel, puţină varză şi ceapă tăiată mărunt. Se adaugă borşul fiert deoparte, verdeaţă şi sare. Se drege cu gălbenuş de ou şi smântână.

CIORBĂ DE MIEL.

Pui la fiert cu sare capul şi bucăţi de carne de miel. Cum a dat în clocot, se spumueşte şi se adaogă : un morcov, un pătrunjel şi o ceapă mică tăiate toate mărunt. Când sunt fierte, se toarnă borşul fiert deoparte şi strecurat şi se pune frunză de pătrunjel şi cozi de ceapă verde tăiate fin şi 2—3 linguri de orez ales şi spălat. Se lasă să fiarbă orezul, se gustă de acru şi se drege în castron cu un gălbenuş şi două linguri pline de smântână. In loc de orez se pot pune găluşte, făcute dintr'un ou cu puţină făină, fierte în ciorbă.

CIORBĂ DE PASĂRE.

Se face întocmai ca şi cea de miel.

CIORBĂ DE PUI TÂNĂR.

Intr'o oală cu 3 litri de apă se pune la fiert un morcov, o rădăcină de pătrunjel şi o ceapă tăiate mărunt. Când începe zarzavatul să fiarbă, se pune puiul tăiat în patru, precum şi labele, capul, pipota şi ficatul, 2—3 linguri de orez ales şi spălat. Se pune sare. Se spumueşte, se adaugă borşul fiert

deoparte şi strecurat, cozi de ceapă verde, mărar şi pătrunjel tăiate fin şi o roşie sau două, tăiate bucăţi şi fără seminţe.

Inainte de a servi se drege în castron cu un gălbenuş şi două linguri de smântână.

CIORBĂ DE POTROACE.

La ciorba de potroace borşul e înlocuit cu zeamă de varză. Se fierb aripele, picioarele, gâtul şi pipota de gâscă sau de curcan, tăiate în bucăţi potrivite. Se adaugă un morcov, un pătrunjel, un sfert de ţelină, o ceapă, toate tăiate mărunt. Se adaugă şi 2—3 linguri de orez ales şi spălat. Deoparte se fierbe zeama de varză, care se toarnă în oală când carnea şi zarzavatul sunt fierte. Se pune puţin pătrunjel şi mărar verde tăiat fin.

CIORBĂ DE BURTĂ (Schembea).

Se spală în mai multe ape şi se curăţă cu sare până rămân albe 1 kg. de burtă şi un picior de viţel. Se pun la fiert în 3 kg. de apă cu sare, cu un morcov, un pătrunjel şi o ceapă întreagă, 2—3 foi de dafin, câteva boabe de piper. Se lasă să fiarbă bine la foc potrivit. Se scoate burta şi după ce s'a răcorit, se taie ca nişte tăieţei mai groşi, deasemenea şi carnea de pe picior. Se pune într'altă oală, se strecoară zeama în care a fiert şi se lasă să mai dea vreo două clocote. Deoparte se bat 2—3 gălbenuşuri cu 2 linguri de oţet de vin sau o jumătate de lămâie şi se amestecă cu încetul cu zeama din oală. Se gustă de sare şi de acru, se serveşte fără să mai meargă la foc.

CIORBĂ DE PERIŞOARE.

Se pune la fiert într'o oală cu 2 litri de apă, un morcov, un pătrunjel şi o ceapă tăiate mărunt şi osul dela carne, lăsând să fiarbă bine. Se toarnă 1 litru de borş fiert deoparte şi strecurat, se adaugă verdeaţa tăiată fin, 2—3 roşii mici cărora li s'au scos sâmburii, şi sare. Se lasă să dea câteva clocote. Deoparte se face o tocătură din jumătate kg. de carne, cu miezul dela o felie de pâine muiat şi stors bine, cu o ceşcuţă mică de orez, puţină ceapă tocată fin, un ou, sare, piper. Se fac perişoare mici cu mâna udă şi se pun la fiert în ciorbă. Inainte de a servi se scoate osul din ciorbă şi se drege cu un gălbenuş şi cu două linguri de smântână.

CIORBĂ DE DOVLECEI UMPLUȚI.

Se pune zarzavatul cu apa la fiert și anume : un morcov, un pătrunjel, o ceapă, puțină țelină tăiate mărunt. Pe deoparte se aleg pentru umplut 3—4 dovlecei tineri, mai subțiri, se rad de coajă, se taie în două și se scobesc înăuntru. Pe de altă parte se ia o jumătate kg. de carne, din care se va face umplutura. Dacă are carnea os, acesta se pune la fiert împreună cu zarzavatul. Carnea e trecută prin mașină și amestecată cu puțin orez ales și spălat, o ceapă mică tocată, verdeață și sare. Cu această tocătură se umplu dovleceii, care se pun la fiert în supa de zarzavat. Se fierbe 1 l. de borș deoparte, se strecoară în oala cu dovlecei și se adaugă verdeață și sare cât trebue. Se lasă să fiarbă la foc potrivit, până sunt dovleceii gata. Intr'un castron se bate un gălbenuș cu două linguri de smântână și se amestecă încet cu ciorba

CIORBĂ DE FASOLE VERDE.

Intr'o oală cu 2 litri de apă se pune la fiert un morcov, un pătrunjel și o ceapă tăiate mărunt. Se adaugă în acelaș timp o jumătate kg. de fasole grasă tăiată în bucăți de 2—3 cm., verdeață, cozi de ceapă verde, un ardei gras tăiate mărunt și două roșii mici, curățate de sâmburi. Când e aproape gata, se adaugă un litru de borș fiert deoparte și strecurat. Se potrivește de sare. Se poate mânca simplu, sau dres cu ou și smântână.

CIORBĂ DE CARTOFI ȘI FASOLE VERDE.

Se pune la fiert într'o oală cu doi litri de apă un morcov, un pătrunjel și o ceapă, toate întregi. Se adaugă 2—3 cartofi curățați și tăiați cu cuburi egale, un sfert kg. fasole grasă tăiată în bucăți de 2—3 cm., sare. Se lasă să fiarbă până încep cartofii să se sfarme. Se pune frunză de pătrunjel și mărar tăiat fin și un litru de borș fiert deoparte și strecurat. Mai dă un clocot. Se servește simplu, sau dres cu ou și smântână.

CIORBĂ DE CARTOFI ȘI SFECLĂ.

Se curăță și se taie ca tăieței o sfeclă mare (să avem cam o farfurie adâncă de sfeclă tăiată) și se pune la foc într'o oală cu doi litri de apă, cu un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când începe sfecla să fiarbă, se mai adaugă 2—3 car-

tofi curățați și tăiați subțiri, verdeață, sare. Când zarzavatul începe să se moaie se pune un litru de borș fiert deoparte și strecurat. Se lasă să mai dea câteva clocote până e totul gata. Dacă vrem ca ciorbă să aibă o culoare frumoasă roșie, punem deoparte, într'o cratiță câteva felii de sfeclă roșie, cu apă fierbinte, să dea numai vre-o două clocote, până ce iese culoarea din sfeclă. Nu ținem prea mult, căci sfecla se decolorează iute. Când e ciorba aproape gata, scurgem această zeamă în oală. Servim bătută cu smântână și ou.

CIORBĂ DE CARTOFI.

Se pun 4—5 cartofi curățați și tăiați în bucățele potrivite într'o oală la foc cu doi litri de apă, un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Se pune sare și verdeață multă, mărar, pătrunjel, cozi de ceapă verde, leuștean, toate tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert deoparte. Se potrivește de acru și de sare.

CIORBĂ DE FASOLE BOABE.

Se pune fasolea la fiert. După ce a dat vreo două clocote, se schimbă apa, dar se pune alta tot fierbinte. Se adaugă un morcov și un pătrunjel întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când zarzavatul e aproape fiert, se pune sare, borșul fiert deoparte și strecurat, 2—3 roșii fără semințe și verdeață, anume: mărar, pătrunjel, cozi de ceapă, leuștean. Se lasă să dea totul împreună vre-o două clocote.

CIORBĂ DE VERDEAȚĂ.

Se pun la fiert cu puțină apă frunze de lobodă, frunze de sfeclă, cozi de ceapă verde, mărar, pătrunjel, cine vrea și leuștean, tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert deoparte și strecurat, sare, un vârf de cuțit de zahăr și 2 linguri de orez ales și spălat. Se lasă să fiarbă. Se servește așa cum e, sau dres cu un gălbenuș de ou și o lingură de smântână.

CIORBĂ DE CRAP.

Se taie zarzavat mărunt și anume: morcov, pătrunjel, ceapă. Se pune să fiarbă cu apă, adăugând puțin orez ales și spălat.

Se curăță crapul, se spală bine, iar după ce a fost spintecat și s'au scos mațele, se mai spală numai într'o apă, fără să-l ții mult, ca să nu-i iasă dulceața. Se taie bucăți și când zarzavatul e aproape fiert, se pune și peștele în oală (deobiceiu se aleg bucățile frumoase pentru prăjit sau altă mâncare iar la ciorbă se pune capul și coada). Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Se spumuește, se potrivește de sare. Când e aproape gata se pune borșul fiert deoparte și strecurat, precum și o mână de verdeață tăiată mărunt. Se ține să mai dea împreună un clocot. Se servește rece sau cald. La fel se face ciorba de pește mărunt.

CIORBĂ DE NISETRU.

Se face la fel ca ciorba de crap, adăogând la fiert, după plăcere, frunză de leuștean, tarhon, roșii curățate de pielițe și semințe, și puțină boia de ardeiu. La fel se face și ciorba de morun.

CIORBĂ DE PEȘTE CU ZEAMĂ DE VARZĂ.

Se potrivește de acră zeama de varză, adăugând apă dacă trebue. Se lasă să fiarbă cu zarzavat tăiat mărunt: morcov, pătrunjel, ceapă. Când acesta e aproape gata se pune peștele curățat și tăiat în bucăți potrivite. Se ține să fiarbă cât trebue, se spumuește, se potrivește de sare și se adaogă după plăcere verdeață tăiată mărunt (mărar, pătrunjel, tarhon, etc.).

CAPITOLUL IV

MÂNCĂRI DE OUĂ

OUĂ FIERTE.

Ouăle de fiert trebue să fie foarte proaspete. Ouăle care se pun la fiert trebue să fie curate, deci trebuesc totdeauna spălate mai înainte. Petele care nu se duc, se freacă uşor cu puţină sare fină.

Ouăle se pot fierbe în mai multe feluri, ca să rămână cleioase.

1. Se pune într'o cratiţă apa să clocotească. Când e în clocote, se trage pe marginea maşinei, se pun ouăle cu grijă, cu o lingură, ca să nu crape, se acopere cu un capac, şi se lasă astfel *4 minute* fără să mai dea în clocot.

2. Se aşează ouăle în cratiţă, acoperite cu apă rece şi se pun pe maşină la foc iute. Când apa dă în clocote, ouăle sunt gata. Se scot imediat din apă.

3. Se pune la fiert în cratiţă apă suficientă ca să poată acoperi bine ouăle. Când apa fierbe, se dă cratiţa la o parte, se pun ouăle cu o lingură încet ca să nu se spargă, se acoper şi se pun iar la foc să dea în clocot. Din acest moment se ţin *3 minute* pe foc. Se scot îndată din apă.

4. Se pune cratiţa cu apă la fiert. Când apa clocoteşte se pun ouăle cu o lingură încet ca să nu se spargă. Se acoper şi se lasă la foc iute să clocotească numai un minut. Se ia cratiţa cu totul la o parte de pe foc şi se mai lasă astfel încă 5 minute ouăle în apă. Acest fel de a fierbe ouăle are avantajul că pot fi lăsate încă puţină vreme în apă ca să se ţină fierbinţi fără ca să se întărească prea tare.

OUĂ JUMĂTATE TARI (Oeufs mollets).

Ouăle jumătate tari au albuşul întărit, iar gălbenuşul moale. Se aleg ouă foarte proaspete şi se pun la fiert în apă care clocoteşte, şi destulă ca să le acopere cu totul. Se lasă pe foc iute să fiarbă 6 minute. Se scurge apa fierbinte şi se toarnă peste ele apă rece, în care se ţin încă 5 minute. Sunt desghiocate cu grijă, şi destul de repede, ca să nu se răcească de tot. Pentru a-l curăţa uşor, iei oul în mâna stângă şi-l loveşti uşor de jur împrejur cu lama unui cuţit. Coaja se sparge în bucăţi mici şi se desface uşor de pe ou. Când nu-l serveşti imediat, se ţine în apă călduţă.

OUĂ CU SPANAC.

Se pregăteşte spanacul (vezi pag. 191); pentru 6 ouă un kg. de spanac. Deoparte se prăjesc în unt atâtea feliuţe de pâine câte ouă vrem să servim. Feliile să fie de 1 cm. grosime, cam de mărimea oului şi puţin scobite la mijloc, ca să stea deasupra oul. Se fierb ouăle jumătate tari, se curăţă şi se aşează câte unul fiecare peste o felie de pâine prăjită. Deasupra se toarnă spanacul fierbinte. Se garniseşte cu bucăţele de albuş de ou răscopt.

SUFLE CU OUĂ.

Se fierb ouăle jumătate tari, şi se aşează regulat pe fundul unei farfurii bine unsă cu unt şi care merge la foc. Ouăle nu trebue să se atingă între ele. Deoparte se face următorul sos de făină: Se trage în unt o lingură de făină (25 gr.). Inainte de a începe să se îngălbenească, se stinge cu jumătate kg. de lapte fierbinte. Se mestecă mereu cu lingura, ca să nu se facă cocoloşi. In acest sos se adaugă puţină ceapă şi morcov tăiate mărunt, şi care au fost înăduşite în unt. Se pune sare şi un praf de piper alb. Se amestecă toate bine, se trag pe marginea maşinei şi se lasă să fiarbă încet vreo jumătate de oră ca să scadă. Se amestecă din timp în timp ca să nu se prindă. Când e destul de groasă, se trece prin sită, se amestecă cu două albuşuri bătute spumă, se toarnă peste ouă, se presoară cu parmezan ras şi se dă la cuptor la foc potrivit. Se aşează pe grătar, ca să aibă căldură mai mult de sus şi să nu se întărească ouăle. E gata într'un sfert de oră.

OCHIURI ROMÂNEŞTI.

Se pune apa la fiert, cu puţină sare, într'o cratiţă cu pereţii scunzi. Cratiţa trebue să fie destul de mare, ca ouăle să nu fiarbă înghesuite unele în altele şi să poată fi uşor scoase din apă. Când apa clocoteşte, se iau ouăle unul câte unul, se sparg şi li se dă drumul în cratiţă, binişor, ca să nu se sfarme. Se acopere cratiţa, se trage mai la o parte, pe foc mic, astfel ca să nu mai clocotească. Se ţin aşa trei minute, până ce albuşul e coagulat fără ca gălbenuşul să fie răscopt. Se scot cu grijă cu o lingură lată, găurită, se aşează pe farfuria cu care vor fi servite la masă, şi se toarnă peste ele unt topit fierbinte. La fiert se poate adăuga puţin oţet, cam o lingură la litru de apă. Acesta face ca albuşul să nu se resfire în apă şi să se coaguleze egal în jurul gălbenuşului. Ouăle pregătite astfel, trebuesc alese tot atât de proaspete ca şi ouăle de fiert.

OUĂ CU BRÂNZĂ.

Se fac ochiuri româneşti, fierte în apă cu puţin oţet, ca să fie albuşul frumos prins în jurul gălbenuşului. Se scurg şi se aşează într'o farfurie unsă cu unt şi care merge la cuptor. Deoparte se face un sos alb, din jumătate lingură de unt în care se trage jumătate de lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă mare de lapte şi se adaugă 4—5 linguri pline de parmezan sau altă brânză rasă. Se lasă să fiarbă sosul vreo cinci minute, amestecându-l mereu, ca să nu se prindă pe fund.

Se toarnă peste ouă, se presară cu parmezan ras şi dă cinci minute la cuptor, la foc foarte iute. Se poate servi imediat şi fără să fie dat la cuptor.

OUĂ CU PRAZ.

Se pregătesc ochiuri româneşti, şi se aşează într'o farfurie ce merge la foc, fiecare ou bine scurs, pe o felie de pâine prăjită în unt. Deoparte se face un sos alb ca mai sus, în loc de brânză însă se pune un praz tăiat ca fideaua şi care a fost înăbuşit în unt. Se presoară cu parmezan ras şi se dă la cuptor la foc iute.

OCHIURI LA CAPAC.

Ochiurile la capac se pregătesc în farfurioare speciale, care merg la foc, şi pot fi servite şi la masă. Trebuesc atâtea

farfurioare câte persoane sunt şi se socotesc câte două ouă de persoană. Mărimea farfuriei trebue să fie potrivită, cam de 13—14 cm. diametru, ca să încapă numai bine două ouă în ea. Se aşează farfurioarele pe maşină şi se pune în fiecare câte o bucăţică mică de unt proaspăt, cam cât o jumătate de nucă. Când untul e topit, se sparg ouăle, cu grijă, şi li se dă drumul în farfurioară. Sare se pune puţină numai pe albuş, căci pe gălbenuş ar lăsa urme albicioase, care strică aspectul ouălelor. Se ţin pe maşină cam 4 minute, la foc mic, până albuşul devine lăptos. Adevăratul ou la capac se face la cuptor, nu pe maşină. Operaţia e la fel ca mai sus, doar că după ce s'au pus ouăle în capac şi s'au sărat, se bagă la cuptor. Se servesc la masă cu capac cu tot

OCHIURI IN FORMĂ.

Se pune la foc o tigae specială pentru ochiuri, cu 6 sau 8 adâncituri (fig.). In fiecare adâncitură se pune câte o bucăţică de unt proaspăt ceva mai mult ca la ochiurile la capac, ca să nu se prindă de loc de fund şi să poată fi scoase uşor din formă, şi se dă drumul la câte un ou. Procedeul e acelaş ca şi pentru ochiurile la capac. Acestea însă se scot din formă şi se servesc pe şuncă fierbinte, pe spanac, pe biftec, etc.

OCHIURI LA CAPAC CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregătesc ochiurile la capac întocmai ca mai sus, doar că se întrebuinţează o singură formă de porţelan, cu marginile scunde, care merge la foc. Când ochiurile încep să se prindă, se toarnă peste ele puţină smântână în care se amestecă un vârf de cuţit de făină, iar deasupra se presară parmezan ras. Se dau puţin la cuptor.

OCHIURI CU SOS DE ROŞII.

Se pregătesc ochiurile întocmai ca mai sus. In loc de smântână însă, se toarnă deasupra un sos de roşii (vezi *sos de roşii*), se presară cu parmezan ras şi se dă la cuptor.

OCHIURI CU SLĂNINĂ.

Intr'o farfurie unsă cu unt şi care merge la foc se pun feliuţe subţiri şi nu prea mari de slănină fiartă şi deasupra bucăţele tot destul de subţiri de şvaiţer. Se sparg ouăle cu grijă, se sărează, se pune deasupra o lingură—două de smântână (100 gr. la 6 ouă) şi se dau la cuptor la foc iute ; se ţin 6 până la 7 minute.

OCHIURI IN TOMATE.

Se aleg pătlăgele roşii netede şi destul de mari, ca să încapă în fiecare un ou. Se taie capacul, se golesc de miez, se pune în fiecare câte o bucăţică mică de unt proaspăt şi un praf de sare ; se aşează într'o tavă unsă bine cu unt. Se dau la cuptor la foc iute, şi se ţin cam vreun sfert de oră până ce încep să se moaie.

Deoparte avem pregătit puţin pilaf de orez fierbinte (vezi pag. 221.) punem în fiecare roşie câte o linguriţă de pilaf şi deasupra spargem oul. Se dau iar la cuptor şi se ţin până oul e potrivit de tare. Se serveşte fie pe felii subţiri de pâine prăjită în unt, fie cu o garnitură de orez, aşezat în jurul roşiilor.

OCHIURI PE SALATĂ.

Se alege frunza de salată verde, şi se undeşte în apă sărată. Se scurge bine de apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit la foc mic, cu o bucată de unt. Se ia seama să nu se prindă de cratiţă. Se aşează pe fundul unei farfurii ce merge la foc. Se sparg ouăle deasupra, se pune sare pe albuş şi piper alb cine doreşte, o lingură de unt topit şi se dă la cuptor, până ce ouăle încep să se prindă.

JUMĂRI MOLDOVENEŞTI (Scrob).

Se pune la topit untul într'o tigae. Deoparte se bat ouăle într'un castron, se adaugă de fiecare ou câte o lingură de lapte şi sare cât trebue. Ouăle nu trebuesc bătute prea mult, doar atât cât se amestecă bine albuşul cu gălbenuşul. Se toarnă peste untul fierbinte, în cratiţă şi se amestecă cu lingura la foc până încep să se întărească.

JUMĂRI CU SLĂNINĂ.

In tigaia de fript jumări se pun bucățele mici de slănină și se lasă să se rumenească la foc potrivit. Deoparte se bat ouăle cu laptele, se adaugă sare, ținând seama să nu fie slănina prea sărată, se toarnă peste slănina rumenită și se amestecă la foc până încep să se întărească. Se pot face la fel cu șuncă tăiată mărunt.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ.

Se bat 6 ouă cu 3 linguri de smântână. Sare cât trebue. Se toarnă în tigaia în care s'a înfierbântat untul. Se amestecă și când încep să se prindă se pun două linguri pline de parmezan, șvaițer sau caşcaval ras. Se servește cu garnitură de cubușoare de pâine prăjite în unt.

JUMĂRI CU CEAPĂ.

Intr'o tigaie se rumenește cu unt o ceapă tăiată în felii foarte subțiri, cu grijă, să nu se înegrească. Deasupra se toarnă ouăle bătute cu lapte. Se pune sare. Se amestecă până sunt gata.

JUMĂRI CU SARDELE DE LISSA.

Se pune untul în cratiță la înfierbântat. Se bat ouăle cu lapte deoparte, se adaugă la 6 ouă 2 sardele de Lissa spălate, curățate de oase și tăiate în bucățele mici. Se toarnă în tigaia cu untul fierbinte. Se servește cu un sos de roșii.

JUMĂRI CU VÂRFURI DE SPARANGHEL.

Se fierbe sparangehel verde în apă cu sare. Se scurge bine, și se taie vârfurile, și atât din cozi cât nu sunt ațoase în bucățele cam de 2 cm. lungime. Deoparte se pregătesc jumările, și când sunt aproape prinse se adaugă sparanghelul. Se amestecă ușor, cu o lingură de lemn, ca să nu se sfarme. Se poate servi cu garnitură de sparanghel fiert, tăiat în bucățele mici și tras în unt.

JUMĂRI CU PĂTLĂGELE VINETE ȘI ROȘII.

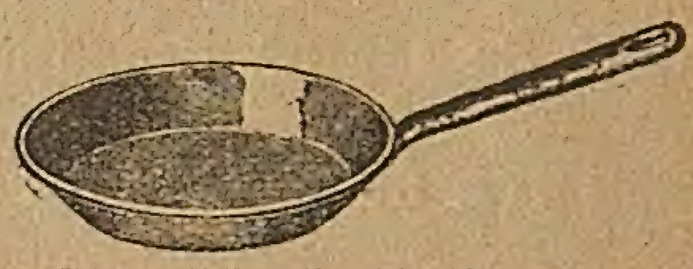
Se curăță de semințe și se scurg de apa lor 2—3 roșii mijlocii și bine coapte. Se taie și se pun într'o cratiță cu unt, cu un cățel de usturoiu sfărmat, sare și o bucățică mică de

zahăr. Se lasă să scadă la foc mic, vreo jumătate de oră. Se taie în felii subțiri de jumătate centimetru o vânătă, astfel ca să avem vreo 10—12 felii. Se sărează și se lasă vreo 20 minute deoparte, ca să se scurgă apa din ele. Se bat apoi în făină și se prăjesc în untură. Trebuesc făcute în ulitmul moment, ca să nu se moaie până sunt servite. Deoparte se face un scrob obișnuit din 6 ouă, și se așează pe o farfurie de servit mai adâncă. La mijloc se face loc cu o lingură și se toarnă sosul de roșii, iar de jur împrejur se pun vinetele prăjite.

OMLETĂ.

Tigaia pentru omletă trebue să fie dintr'o fontă groasă. Când e subțire, omleta se arde înainte de a se coace. Trebue să fie de mărime potrivită cu numărul ouălelor, adică de vre-o 25 cm. diametru la marginea de sus, pentru 6 ouă.

Se bat ouăle, se adaugă la 6 ouă două linguri de lapte, sau o lingură de smântână și sare. Ouăle se bat în ultimul moment și atât numai cât se amestecă bine gălbenușul cu albușul, nu mai mult. Se pune tigaia cu o lingură de unt la foc tare și când s'a înfierbântat untul, se toarnă ouăle bătute. Când începe să se întărească, se introduce pe dedesupt un cuțit cu vârful lat, sau se mișcă iute tigaia, ca să nu se prindă omleta pe fund. Cu ajutorul cuțitului se împăturește omleta în trei, după ce s'a pus garnitura dorită și se servește.



Tigae pentru omletă.

Garnitura la omletă poate fi de :

1. Piure de spanac sau foi de spanac întregi, opărite și înăbușite în unt.
2. Roșii înăbușite în unt, după ce s'au scos semințele.
3. Vârfuri de sparanghel fiert în apă și tras cu unt.
4. Brânză, șuncă, etc.

OMLETĂ CU VERDEAȚĂ.

După ce sunt ouăle bătute și s'a pus lapte și sare, se adaugă ca o lingură de frunză de pătrunjel, mărar și cozi de ceapă verde sau arpagic, tăiate foarte fin. Se coace ca și omleta simplă.

OMLETĂ CU ŞUNCĂ.

Se face ca mai sus înlocuindu-se verdeața cu şuncă tăiată mărunt.

OMLETĂ CU SLĂNINĂ.

Se pun în tigaie bucățele de slănină şi se lasă să se rumenească puțin, fără să se înegrească. Se toarnă deasupra ouăle bătute. Se coace.

OMLETĂ CU CIUPERCI.

Se spală vreo patru ciuperci de mărime potrivită, şi se taie în felii foarte subțiri. Se trag în unt, până ce se moaie. Se adaogă unt, dacă mai trebue, se pune la foc iute, şi se toarnă ouăle bătute. Se coace.

OMLETĂ CU CEAPĂ.

Se taie o ceapă în felii foarte subțiri şi se rumenește în unt. Se toarnă deasupra ouăle bătute. Se coace.

OMLETĂ CU FICAŢI DE PASĂRE.

Se taie felii un ficat de curcan sau 2—3 ficați de găină, se trag în unt, se pune sare şi un praf de făină. Se face o omletă obicinuită, când e gata se toarnă deasupra mâncărica de ficați, se împăturește în trei şi se serveşte. Aceiaşi omletă se poate servi şi cu mâncărică de rinichi.

OUĂ UMPLUTE IN COAJA LOR.

Se fierb ouăle tari după ce au fost bine spălate. Se lasă să se răcească. Se taie în lung, în două cu un cuțit ascuțit şi se ia seama să nu se sfarme coaja. Se scoate albuşul şi gălbenuşul pe un fund de lemn, iar cojile se lasă la o parte. Se toacă oul destul de mărunt fără ca să se sdrobească de tot. Se adaugă la 6 ouă o lingură plină de caimac sau de smântână şi miezul muiat în lapte dela o felie subțire de franzelă. Se amestecă totul până nu se mai cunoaşte pâinea ; se pune sare, piper alb şi mărar tăiat fin. Cu această pastă se umplu puțin bombat cojile de ou, se bat pe deasupra în pesmet fin şi se prăjesc în unt. Se servesc calde.

OUĂ UMPLUTE CU SARDELE DE LISSA.

Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lățime. Se taie foarte puțin din capetele rotunde, astfel ca jumătățile de ouă să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se trec gălbenușurile prin mașină, împreună cu o franzeluță muiată în lapte și stoarsă bine, și cu una sau două sardele de Lissa spălate și curățate de oase. Se freacă toate la un loc cu o bucățică mică de unt proaspăt, se mai adaugă pătrunjel tăiat fin, puțin piper și sare dacă mai trebue.

Umpli ouăle cu acest amestec. Umplutura rămasă o așezi pe fundul unei farfurii ce merge la foc, unsă cu unt, așezi ouăle frumos, deasupra presări cu pesmet fin și câteva bucățele mici de unt. Acoperi cu o hârtie unsă cu unt, ca să nu se înnegrească pesmetele și dai la cuptor, la foc potrivit. Se servesc calde.

OUĂ UMPLUTE CU FICAȚI.

Se fierb 6 ouă tari, se lasă să se răcească, se curăță și se taie în două. Se trec prin mașina de tocat câțiva ficați de pasăre fierți, precum și gălbenușurile răscoapte. Se freacă totul împreună cu puțin unt făcut spumă, cu un gălbenuș crud, sare, piper și puțină frunză de pătrunjel tocat fin. La urmă se adaugă și un albuș făcut spumă. Cu acest amestec umpli albușurile, iar restul de umplutură îl pui într'o farfurie ce merge la foc și unsă cu unt. Deasupra așezi ouăle, peste ele pui un strat de smântână, presări pesmete fin și dai la cuptor cam un sfert de oră. Același fel se poate pregăti înlocuind ficații cu șuncă fiartă, sau resturi de carne de pasăre date prin mașină.

OUĂ UMPLUTE CU ROȘII.

Se fierb 6 ouă răscoapte, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile și se freacă cu o lingură de unt făcut spumă, miezul dela o felie de pâine muiat în lapte și stors, două gălbenușuri de ou crude, și puțină ceapă tăiată mărunt și trasă în unt. Se adaugă 2—3 roșii mijlocii, curățate de coajă și de semințe. Se pune sare, piper și dacă compoziția nu e prea moale și o lingură de smântână groasă. In lipsă de pătlăgele roșii, se poate pune o lingură de bulion. Cu această

compoziție se umplu albușurile, se presară cu pesmete, se așează într'o tavă unsă cu unt și se dau la cuptor. Se servesc ca garnitură pe lângă piuré de cartofi sau de spanac.

OUĂ UMPLUTE CU BRÂNZĂ.

Se fierb 6 ouă tari. Se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile și se freacă într'o strachină cu 2 gălbenușuri crude, puse pe rând. Se adaugă 2 linguri de brânză rasă, o lingură de smântână, sare și puțin piper alb. Se freacă bine, până se face ca o smântână groasă. Cu această compoziție se umplu albușurile, până în margini. Se presară cu parmezan ras și se așează pe o tavă unsă cu unt. Se dă la cuptor, la foc iute. In 5 minute sunt gata. Deoparte se face un sos dintr'o ceașcă de smântână cu puțină făină. Se așează ouăle pe farfuria de servit și se toarnă sosul ferbinte împrejur.

OUĂ UMPLUTE CU PEȘTE.

Se pot întrebuința resturi de pește ca morun, nisetru sau șalău căruia i s'au scos oasele. Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se face deoparte, din jumătate lingură de unt, și jumătate lingură de făină, stins cu puțin lapte, un sos alb, ca o smântână mai groasă. Jumătate din acest sos se amestecă cu gălbenușurile frecate și cu peștele tăiat mărunt. Se pune sare. Cu compoziția aceasta se umplu ouăle, cât se poate de pline, astfel ca să vie până în marginea albușului. Sosul rămas se amestecă cu o lingură bună de smântână și se toarnă într'o farfurie ce merge la foc. Deasupra se așează ouăle, se stropesc cu unt topit, se presară cu parmezan amestecat în două cu pesmet fin. Se dă la cuptor, la foc iute.

CROCHETE DE OUĂ.

Se fierb șase ouă tari, se curăță de coajă și se dau prin mașină, sau se toacă mărunt pe un fund de lemn. Se amestecă împreună cu două ouă crude, o lingură de pesmet foarte fin, sare, piper, frunză de pătrunjel tăiat, mărunt și o lingură—două de smântână groasă, după consistența compoziției. Ca să fie mai gustoase, adăugăm, dacă avem la îndemână două—trei ciuperci mijlocii, tocate foarte mărunt, și înă-

bușite în unt. Din această compoziție se fac crochete de lungimea degetelui, dar mult mai groase (ca un cârnat obișnuit) se dau prin pesmet și se prăjesc în untură foarte fierbinte. Se servesc ca garnitură la orice legumă.

OUĂ RĂSCOAPTE PORTUGHEZE.

Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în felii. Deoparte se spală câteva roșii nu prea coapte, se scot semințele, se taie felii. O parte din aceste roșii se așează pe fundul unei farfurii ce merge la foc bine unsă cu unt. Se presară puțină sare. Deasupra se așează feliile de ouă, apoi încă un rând de roșii. Se mai dă sare, se pune puțin unt topit, se presară parmezan ras. Se dă la cuptor la foc potrivit.

OUĂ TARI CU CARTOFI.

Se fierb 6 ouă tari ; se curăță și se taie felii. Se fierb deasemenea 5—6 cartofi mijlocii cu coajă ; când s'au răcit se curăță și se taie felii rotunde. Se unge o farfurie ce merge la foc cu unt și se așează câte un rând de cartofi și unul de ouă. Deasupra se toarnă sosul următor : se prăjește o ceapă rasă cu unt și o jumătate de lingură de făină de grâu. Se stinge cu o ceașcă mare de lapte fierbinte, și se lasă să fiarbă până se face ca o smântână nu prea groasă. Se adaugă sare, piper și puțin parmezan sau brânză albă rasă. Dacă ni se pare că sosul s'a făcut prea gros, se subțiază cu puțină apă fierbinte. Se toarnă sosul peste cartofii și ouăle din farfurie, se pun deasupra câteva bucățele de unt, se presară cu parmezan și se dă la cuptor. Se poate pregăti acest fel, înlocuind sosul cu un pahar bun de smântână la care s'a adăugat un praf de făină.

OUĂ UMPLUTE CU SARDELE (reci).

(Pag. 18).

OUĂ UMPLUTE PICANTE (reci).

(Pag. 17).

OUĂ UMPLUTE CU CIUPERCI (reci).

(Pag. 17).

OUĂ UMPLUTE CU SOS DE MUŞTAR (reci).

(Pag. 18).

OUĂ CU GĂTURI DE RACI (reci).

(Pag. 18).

OUĂ RĂSCOAPTE CU SOS PICANT (reci).

(Pag. 19).

OUĂ RĂSCOAPTE CU MAIONEZĂ. (reci)

(Pag. 19).

CAPITOLUL V.

RACI, MELCI, MIDII.

RACI FIERȚI.

Se controlează ca toți racii pe care vrem să-i pregătim să fie vii. Se pune la fiert o oală cu apă și se potrivește să fie atâta apă cât să cuprindă racii, nu mai mult. La o oală de 4 litri de apă se pune o lingură plină de sare și, în orice caz, e bine să se guste apa, și s'o facem ceva mai sărată decât se cere la gust. Se pun câțiva căței de usturoiu și, dacă ne plac, și puține aromate, adică o frunză de dafin și un fir de pătrunjel.

Se pune apa la foc tare. Când clocotește se aruncă înăuntru racii bine spălați în mai multe ape și scurși, și câteva boabe de piper. Se țin pe foc încă 5 minute socotit din momentul când dau în clocot. Se lasă să se răcească în apa lor. Se așează frumos pe o farfurie, se garnisește cu frunze de pătrunjel. Cine dorește, poate să scoată mațul din gâturi cât racii sunt încă vii, înainte de a-i fierbe.

RACI FIERȚI CU VIN.

Se aleg 20 de raci vii. Se spală în mai multe ape și se scurg bine. Se scoate mațul din coadă cu un cuțit ascuțit, fără să rupi înotătoarea din mijlocul cozii. Intr'o cratiță destul de mare ca să intre și racii, se trage cu o lingură de unt un morcov și o ceapă tăiate felii, o frunză mică de dafin, un fir de cimbru, unul de pătrunjel, 2—3 căței de usturoiu, câteva

boabe de piper și sare. Când încep toate să se moaie, se adaugă un pahar de vin alb și o jumătate pahar de apă. Se lasă să dea în clocote și se pun racii. Se acopăr, se așează pe foc mare. Se întorc de 2—3 ori, ca să-i prindă pe toți căldura la fel. Se țin 15 minute. Se lasă să se răcească în cratiță. Se servesc așezați pe o farfurie, cu garnitură de frunze de pătrunjel.

RACI PRĂJIȚI.

Se aleg 20 de raci mici. Se fierb obișnuit cu apă și sare, după ce au fost bine spălați. Se lasă să se răcorească, se scurg bine de apă. Se curăță gâturile, se scoate carapacea și stomacul, dar se lasă racul întreg cu labe cu tot. Se face într'un castron un aluat subțire ca o smântână, din făină, apă și sare cât trebue. Intr'o tigae se pune untdelemn să se încingă la foc. Se ia fiecare rac, se moaie în aluat, astfel ca să fie bine îmbrăcat de jur împrejur și se pune la prăjit în untdelemnul fierbinte. Se rumenesc pe o parte și pe alta. Se servesc fierbinți, ca să nu se moaie aluatul. Se garnisesc cu frunze de pătrunjel.

PILAF DE RACI.

Se aleg racii vii și se fierb în apă cu sare. Se dau de o parte, se curăță de coajă, se scoate mațul din gâturi, iar acestea împreună cu labele sunt puse deoparte. Se prăjește o ceapă tăiată mărunt în untdelemn, în care se trage o ceașcă de orez, ales și spălat. Se stinge cu 2 cești de zeamă limpezită, în care au fiert racii și se dă la cuptor 20—30 de minute. Nu se mai amestecă cu lingura. Orezul e fiert când îl luăm între degete și se sfarmă ușor dar trebue să rămâie întreg, fir de fir. Se așează pe farfurie și se garnisește cu labele și gâturile curățate dela raci.

SALATĂ DE RACI.

Vezi pag. 22

SCORDOLEA DE RACI.

Se fierb racii (pag. 75) după numărul persoanelor. Se curăță nucile de coajă și se pisează bine într'o piuliță de piatră. Se adaugă o bucată de miez de pâine albă, muiat în apă în

care au fiert racii și stors bine, și puțin usturoiu după plăcere. Se freacă bine într'un castron, punând câte puțin untdelemn, până se face ca o cremă untoasă. Se adaugă sare și puțin oțet sau zeamă de lămâie. Se așează pe farfurie și se pun împrejur raci fierți sau numai gâturile și labele curățate, după plăcere.

SUPĂ DE RACI.

Vezi pag. 56

MIDII FIERTE.

Ca și la raci, o primă condiție la pregătirea midiilor e ca ele să fie cât se poate de proaspete. Fie că sunt servite cu scoică cu tot sau fără, trebue mai întâi foarte bine spălate, chiar rase cu cuțitul, ca să nu rămâie urmă de nisip. Nu se țin prea mult în apă, ci se spală pe rând una câte una. Scoicile trebue să fie bine închise. Când sunt întredeschise, introducem foarte puțin vârful unui cuțit. Dacă se închide imediat, înseamnă că e vie, de nu, înseamnă că e moartă și trebue aruncată. După ce sunt bine spălate, sunt puse într'o cratiță încăpătoare, nu prea multe odată, ca să le cuprindă focul la fel pe toate. Midiile puse la foc, se deschid imediat când sunt vii. In cratiță se adaogă, la 1½ kg. de midii, o ceapă tăiată felii, câteva fire de pătrunjel, un fir de cimbru, o frunză mică de dafin, un cățel de usturoiu, sare, piper și un pahar de vin alb sau de apă. Se acopere cratița, se pune la foc iute. Din când în când se saltă cratița, ca să vie toate în contact cu focul. După 10 minute trebue să fie toate deschise, deci gata. Se scot pe rând, se desprinde jumătatea de scoică de care nu e prins miezul, se pun într'un castron. Se scurge deasupra zeama din cratiță, dar încet, ca nisipul care s'a mai desprins de pe midii la fiert, să rămână la fund. Se servesc calde cu zeamă de lămâie.

MIDII PESCĂREȘTI.

Se fierb midiile ca mai sus. Se scoate cu totul miezul din scoică, se țin la cald, dar nu direct pe mașină. Se scurge și

zeama în alt vas. Se spală cratița, se pune un pahar nu prea plin de vin alb cu o ceapă mică tăiată foarte mărunt. Se lasă să scadă la foc iute. Se pun 2 cești din zeama în care au fier midiile și se lasă să tragă 2—3 clocote. Se trage pe marginea mașinei, se pune 75 gr. unt proaspăt tăiat în bucățele mici ca să se topească repede și 2 linguri de pesmet fin, turnat ca o ploaie, ca să nu facă cocoloși, apoi puțin pătrunjel tocat fin și zeamă de lămâie. Se pun midiile în sos, se mai lasă la foc, dar fără să fiarbă. Se servesc fierbinți, simple sau cu garnitură de crochete de pește (pag. 97).

PILAF DE MIDII.

Se fierb midiile în apă și se scoate carnea dinăuntru (vezi *midii fierte*, pag. 77). Se trage cu o lingură de unt, o ceapă foarte mică, tăiată mărunt și o ceașcă de orez ales, spălat și apoi bine uscat (vezi *pilaf*, pag. 221). Se stinge cu 2 cești de apă în care au fiert midiile, la care se adaugă, la nevoe, zeamă de carne sau apă. Se pune o linguriță de bulion de roșii sare și piper. Se dă la cuptor. Când orezul e aproape gata se pun midiile. Se răstoarnă și se servește fierbinte.

MIDII PRĂJITE.

Se fierb midiile după cum am arătat mai sus și se scot din scoică. Se face un aluat ca o smântână din 2 gălbenușuri, făină, sare, piper și albușurile spumă. Cu o furculiță se iau midiile, se trec în aluat și se pun la prăjit în untură sau unt fierbinte. Se servesc cu zeamă de lămâie.

SALATĂ DE MIDII.

Se face ca și salata de melci (pag. 22)

MELCI FIERȚI.

Melcii sunt mai gustoși începând din Octombrie până în Martie, când sunt închiși pentru iarnă cu o pojghiță ce formează ca un capac, făcută din sucurile lor întărite. Se pot mânca și în lunile de vară, dar atunci trebue ținuți vreo 15 zile într'un loc răcoros, ca să-și lase toată murdăria ce o au în intestine și care ar strica gustul la pregătit.

Se spală melcii bine în mai multe ape. Dacă au capac, acesta se desprinde ușor cu vârful unui cuțit ascuțit. Se pun într'o cratiță încăpătoare și se toarnă la două duzini de melci, un pahar de oțet și un pumn de sare de bucătărie. Se amestecă ușor și se țin asftel 2 ore ca să se dizolve sucurile dinăuntru. Se scurg și se spală în mai multe ape. Se pun apoi la foc cu 1½ litru de apă rece, ½ litru de vin, se mai adaogă 2 cepi, un morcov tăiat felii, câteva fire de usturoiu, un fir de pătrunjel, cimbru, o frunză de dafin, sare și câteva boabe de piper. Cum încep sa fiarbă, se spumuesc de 2—3 ori. Se acopere și se lasă să fiarbă în clocote mici trei ore. Se servesc calzi, cu lămâie.

SALATĂ DE MELCI.

Vezi pag. 22

MELCI UMPLUȚI.

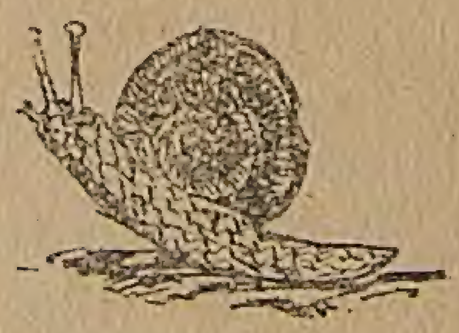
Se curăță și se fierb melcii după cum am arătat mai sus. Cât sunt încă fierbinți se scot din scoică cu un ac mare. Se pun pe o farfurie. Intr'o tigae se înfierbântă o lingură de unt. Se pun melcii, precum și 2—3 fire de arpacic tăiate mărunt, un cățel de usturoiu sfărmat cu lama cuțitului, sare, piper. Se țin 5 minute amestecând mereu, ca să nu se rumenească deloc melcii. Se țin la răcoare acoperiți, până vor fi întrebuințați. Scoicele sunt între timp bine spălate înăuntru, scurse și puse pe o sită sau șervet ca să se usuce. Deoparte se freacă, pentru 2 duzini de melci, 200 gr. de unt cu o lingură plină de frunză de pătrunjel tocat fin, 2—3 fire de arpacic tot foarte fin tocate, 2—3 căței de usturoiu bine sfârmați, sare, piper. Din acest unt se pun în scoică în fund cât un bob de fasole, se vâră melcul și se acopere iar cu unt, netezind suprafața cu un cuțit. Se așează melcii într'o farfurie care merge la foc și cu care îi putem servi și la masă, unul lângă altul, cu gura în sus. Se presară foarte puțin pesmet și se stropesc cu 3—4 lingurițe de vin. Se țin la cuptor încins 7—8 minute. Se servesc la masă clocotiți.

MELCI CU SARDELE ŞI CAPERE.

Se fierb 2 duzini de melci, ca mai sus (pag. 78), se scot din scoică cu un ac mare. Se încinge într'o tigae 2 linguri de unt. Când e fierbinte se pune o lingură de pătrunjel tocat fin, şi o ceapă tăiată fin, cu 3 linguri de pesmet. Se rumenesc puţin. Se adaugă melcii, trei sardele de Lissa bine spălate şi tăiate mic, şi o lingură de capere tocate. Se prăjesc înăbuşit. Când sunt aproape gata, se toarnă 2 linguri de smântână şi se ţin până e smântâna gata să fiarbă. Se serveşte cu garnitură de crochete (pag. 97) sau friganele (pag. 227).

MIELCI PRĂJIŢI IN ALUAT.

Se fierb melcii şi se scot din scoică (pag. 78). Se trag în unt cu ceapă, usturoiu, sare, piper, ca pentru melci umpluţi. Se face cu două ore înainte, pentru două duzini de melci, un aluat ca de clătite din două linguri rase de făină, 200 gr. lapte, o linguriţă de untdelemn, un gălbenuş şi sare. Inainte de a pune la prăjit se adaugă albuşul spumă şi o lingură de arpacic tăiat fin. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se iau câte 8—10 melci odată, se dau în aluat, se întorc cu o furculiţă, ca să se acopere din toate părţile şi se dau drumul în untura clocotită. Se repetă operaţia de 2—3 ori, până frigem toţi melcii. Trebue procedat cu repeziciune, ca primii melci să nu stea prea mult la o parte, până sunt ultimii gata. Se presară cu puţină sare, se servesc fierbinţi, cu garnitură de pătrunjel puţin prăjit în untură.



CAPITOLUL VI

PEȘTI

Peștele nu trebue gătit decât dacă e foarte proaspăt, adică atunci când are ochii limpezi și nu înfundați, branchiile (interiorul urechilor) roșii și carnea tare.

CIORBĂ DE CRAP.

Vezi la *Ciorbe* (pag. 61).

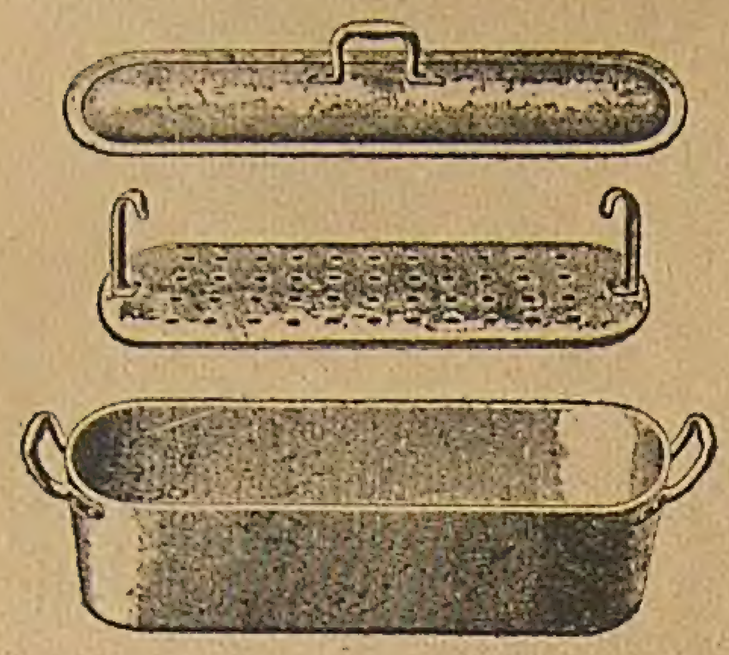
PIFTIE DE CRAP.

Se curăță peștele ca pentru rasol. Se taie bucăți potrivite și se pun împreună cu capul într'o cratiță cu apă cât să le cuprindă. Se fierb la foc potrivit. Se spumuesc și se pune puțină sare. Se țin până ce zeama e destul de scăzută, atât încât luând o picătură între degete, să le simțim cleioase. Dacă peștele e fiert, iar zeama nu e destul de tare, se scoate peștele și se lasă să scadă zeama cât trebue. La nevoe se poate adăuga o foaie de gelatină. Se așează peștele în farfurie adâncă sau castron, cu felii subțiri de lămâie și deasupra se toarnă zeamă. Se ține câteva ore la rece, ca să se prindă.

CRAP RASOL.

Se curăță peștele de solzi și se scoate cu grijă osul dela cap care amărăște peștele la fiert. In vasul special de fiert peștele (pag. 82) se pune la fiert cu apă un morcov curățat și tăiat felii, o ceapă tăiată în felii mai groase, o rădăcină subțire de pă-

trunjel, câteva felii de cartofi, o frunză de dafin, sare. Se pun şi câteva boabe de piper, dar numai cu 10 minute înainte de a scoate peştele dela foc. Un gust deosebit capătă peştele, dacă punem la fiert oţet sau vin alb, şi anume la 2 litri de apă un pahar de oţet sau 2 de vin. Inainte de a pune peştele la fiert îl opărim cu 4—5 linguri de oţet (pentru un peşte cam de 2 kg.), ca să păstreze o culoare albăstrie a pieliţei. Oţetul cu care opărim se poate adăuga apoi la fiert. După ce zarzavatul e fiert, tragem cratiţa la o parte, aşezăm peştele pe grătarul vasului şi-l lăsăm cu totul peste zarzavat, în apă. In momentul când punem peştele la fiert, apa nu trebue să mai fiarbă ci să fie puţin răcorită, căci altfel, când peştele e cuprins brusc de căldură prea mare, i se strânge pielea şi carnea se desface. Numai atunci când avem o îndoială asupra prospeţimei peştelui, îl punem la fiert direct în apă clocotită. Timpul cât se ţine peştele la fiert atârnă de mărimea lui. Se cunoaşte dacă e gata atunci când trăgând de o înnotătoare se desprinde uşor. Peştele rasol servit rece, e lăsat să se răcească în apă. Se scoate cu grătarul, se pune cu grijă pe o farfurie lungă, ca să nu se sfarme, îl garnisim cu zarzavatul fiert şi frunze verzi de pătrunjel sau felii de lămâie. Se serveşte cu maioneză (pag. 33). Se poate servi şi cald cu sos de unt. (pag. 36).



Vas pentru fiert peştele.

MÂNCARE DE CRAP (Matelote).

Se curăţă un crap de vreun kilogram, se taie în bucăţi de mărime potrivită şi se lasă cu sare până pregătim sosul. Se pune la foc într'o cratiţă o lingură bună de unt cu vreo 20 fire de arpacic, curăţat şi opărit. Când începe arpacicul să se îngălbenească, se pune o jumătate de lingură de făină. Se amestecă pe foc 5 minute. Se adaugă trei sferturi kgr. de vin roşu, pătrunjel verde, o frunză de dafin şi un căţel de usturoiu pisat mărunt. (Cui nu-i place mirosul tare de usturoiu, îl lasă nesfărmat, şi-l scoate înainte de a servi). Se lasă să fiarbă acoperit un sfert de oră. Se adaugă şi un păhărel mic de coniac, se dă foc şi se lasă să se stingă singur. Se pune

peștele cu un praf de piper, se lasă să fiarbă înăbușit, până e gata. Se servește cald. Aceiași mâncare se poate face din pește amestecat, de ex. : lin, știucă, țipar.

GHIVECI DE CRAP.

Se curăță ¾ kg. de pește, se taie în bucăți, se dă sare și se lasă să stea până pregătim zarzavatul. Se trage în untdelemn o ceapă tăiată felii, când e îngălbenită se adaugă un morcov, un pătrunjel și o țelină, tăiate felii ; când acestea încep să se moaie, se adaugă 2 linguri de bulion subțiat cu apă, sau 3 — 4 roșii, o mână de mazăre și una de fasole verde, tăiată în bucăți, câteva boabe de piper. Când sunt aproape fierte se pun 2 linguri de untdelemn și peștele, se lasă să fiarbă înăbușit. Mâncarea trebue să fie scăzută, dar dacă ni se pare că scade prea tare și peștele nu e încă gata, mai adăugăm puțină apă. Se servește rece.

PLACHIE DE CRAP.

Se pregătește peștele întocmai ca cel prăjit (pag. 85). Se rumenesc în untdelemn 2—3 cepi tăiate felii. Se sting cu un pahar de vin roșu, la care adaugăm o lingură de bulion de roșii, câteva felii de lămâie, două foi de dafin, 4—5 boabe de piper. Se pune peștele cât și untdelemnul în care l-am prăjit, trecut printr'o sită. Se lasă să dea vreo două clocote, până scade cât trebue. Se servește rece.

PAPRICAȘ DE CRAP.

Se curăță un crap de un kg. și se taie în bucăți mai mici. Punem să se rumenească 2—3 cepi tăiate foarte subțiri cu o lingură de untură. Când încep să se îngălbenească, turnăm 2—3 linguri de bulion subțiat, cu jumătate linguriță de boia de ardei. Adăugăm peștele și-l lăsăm să fiarbă înăbușit. Se servește cald.

CRAP UMPLUT CU OREZ.

Se curăță un crap de 1—1½ kg. și se sărează. Se rumenesc în untdelemn două cepi tăiate mărunt cu o jumătate ceașcă de orez spălat și ales. Se adaugă câte puțină apă, până începe orezul să fiarbă. Se pune sare, piper și o jumătate ceașcă

de stafide fără sâmburi, spălate și alese. Se amestecă totul bine cu o lingură de vin alb. Se umple crapul pe la burtă, nu prea plin, căci orezul se mai umflă la foc. Se coase, ca să nu curgă umplutura. Se așează într'o cratiță lungă cu puțină apă cu sare. Se unge bine cu untdelemn, se dă la cuptor. Se coace la foc potrivit, cam o oră. Din când în când mai trebue uns. Inainte de a servi se scot ațele.

CRAP UMPLUT CU CIUPERCI.

Se curăță un crap de 1—1½ kg. și se sărează. Se trage în unt o ceapă tăiată mărunt. Se amestecă cu două felii de pâine muiate în lapte și stoarse bine, pătrunjel tocat, 150 gr. ciuperci curățate, tăiate mărunt și înăbușite în unt, un ou întreg și un gălbenuș, sare, piper. Se umple crapul pe la burtă și se coase cu 2—3 împunsături. Se pune într'o cratiță lungă, cu o lingură de unt și puțină apă cu sare. Se dă la cuptor și se unge din când în când cu zeama lui. Se ține cam o oră la foc potrivit. Se servește cu un sos de unt (pag. 36).

CRAP PE VARZĂ.

Se curăță un crap cam de două kg., se crestează pe spate (pag. 85). și se dă sare. Se taie mărunt o varză mijlocie și se trage cu o lingură de untură. Se ține atât până se moaie, fără să se rumenească. Se așează în cratița în care vom coace peștele. Se toarnă deasupra un pahar de vin alb, se pune sare, puțin piper, enibahar, 2—3 foi de dafin. Se așează peștele deasupra. Se adaugă o lingură de unt, cu care se unge și peștele. Se dă la cuptor. La început se întoarce peștele pe o parte și pe alta, ca să-l pătrundă căldura. Apoi se așează cu spatele în sus, se mai unge odată și se lasă să prindă culoare. Se ține la cuptor, la foc mijlociu, cam 2 ore. Se lasă să scadă. Se servește cald.

CRAP LA CUPTOR.

Se curăță un crap de 1—1½ kg., se sărează pe afară și înăuntru și se lasă să stea așa măcar un sfert de oră. Intre timp se taie 2—3 cepi în felii subțiri. Se așează crapul într'o cratiță lungă în care să încapă bine, cu burta în jos, și sprijinit, ca să stea, de cartofi curățați și tăiați bucăți. Se pune

ceapa, un căţel de usturoiu, un pahar cu vin alb şi jumătate de untdelemn, 2 foi de dafin, câteva boabe de piper, puţin bulion de roşii, sare. Se unge bine crapul cu untdelemn, se dă la cuptor, se ţine cam o oră şi jumătate. Se unge din când în când cu sosul din cratiţă. Dacă scade prea tare înainte de a fi peştele gata, se mai pune puţină apă. Inainte de a servi, se scoate usturoiul.

CRAP PRĂJIT.

Se curăţă peştele, se taie în bucăţi de mărime potrivită şi se sărează. Se pune untdelemnul să se înfierbânte. Se usucă peştele cu o cârpă, se dă prin făină, se prăjeşte pe amândouă părţile, în untdelemnul fierbinte. Se serveşte cald, dar e bun şi rece. Se aşează pe farfurie lungă, se garniseşte cu foi de pătrunjel şi felii de lămâie. Se poate prăji şi în pesmet şi anume după ce se dă prin făină, se moaie în ou şi pesmet înainte de a se prăji.

CRAP FRIPT LA CUPTOR.

Peştele se crestează.

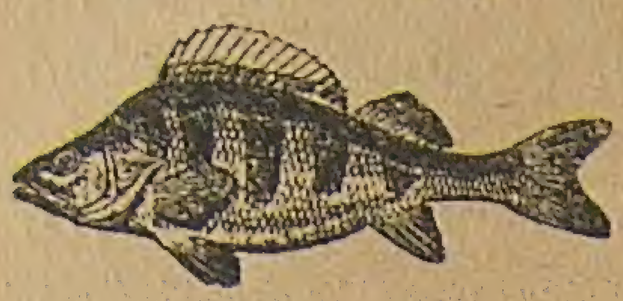
Se curăţă un crap de 1 — 1½ kg., se sărează. Se lasă întreg, dar se crestează în lat, de un centimetru adâncime, din loc în loc, ca să pătrundă căldura iute până în interior. (fig.). Se aşează pe burtă, într'o cratiţă lungă. Se sprijină, ca să stea, cu cartofi curăţaţi, tăiaţi în bucăţi. Se unge bine cu unt, se dă la cuptor, la foc mijlociu. E gata cam într'o oră. Trebue uns cu unt din timp în timp. Se serveşte cu sos de unt (pag. 36).

CRAP LA GRĂTAR.

Se curăţă un crap mai mic de solzi, se fac crestături de jumătate centimetru adâncime, în lat pe ambele părţi, la distanţă de 2—3 cm. (fig.), se sărează şi se lasă astfel un sfert de oră.

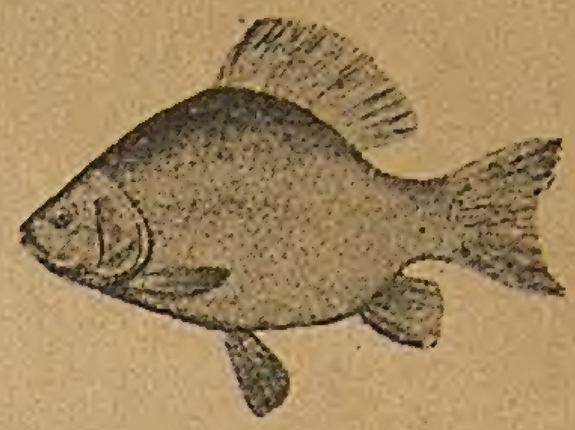
Se unge bine cu untdelemn şi se pune pe grătar, la foc potrivit. Trebue ţinut cam jumătate de oră, întorcându-l de 2—3 ori, şi ungându-l cu untdelemn. Se serveşte fierbinte, cu lămâie.

BIBAN IN SARAMURĂ.



Se spală peștii, se curăță înăuntru, dar solzii nu se rad. Se pun să se frigă direct pe mașină, care trebue să fie încinsă. Se întorc pe o parte și pe alta, încet ca să nu se sfarme. Cum sunt gata, se rad bine de solzi și se așează într'o farfurie adâncă sau într'un castron cu apă bine sărată în care punem și un ardei mic, iute. Se servește rece.

CARAS IN SARAMURĂ.



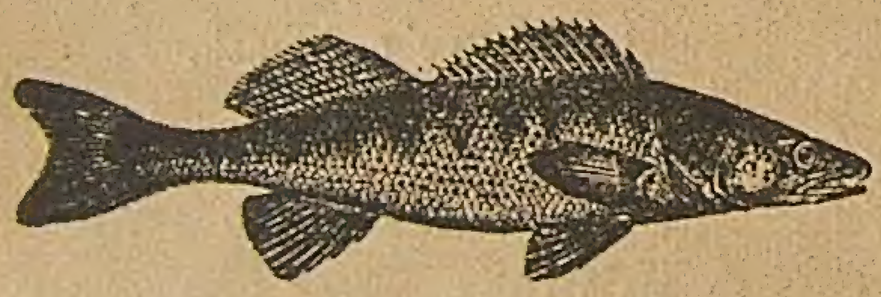
Se face întocmai ca bibanul (vezi mai sus).

ȘALĂU RASOL.

Se pregătește întocmai ca și crapul. (pag. 81).

ȘALĂU CU MAIONEZĂ.

Se fierbe șalăul rasol. Se scurge bine de apă, se scot cu grijă toate oasele. Carnea se desface mai ușor când peștele e



cald. Se scoate carnea cât mai întreagă. Se așează pe o farfurie lungă în forma peștelui, se toarnă deasupra un sos de maioneză (pag. 33). Se garnisește după plăcere cu foi de salată verde, cu aspic, gâturi de raci, feliuțe de castraveți în oțet, etc.

ȘALĂU UMPLUT.

Se curăță un șalău de 1—1½ kg. Se sărează. Pe de altă parte, se ia un alt pește mai mic, de vreo jumătate kg. șalău sau știucă, se curăță, se scoate de crud de pe oase, se îndepărtează pielea. Se dă prin mașină, cu miezul dela o felie de pâine, groasă de două degete, muiată în lapte și stoarsă bine. Se adaugă 2 gălbenușuri de ou, o ceapă tăiată mărunt și prăjită puțin în unt, pătrunjel tăiat fin, sare, piper și câteva ciu-

perci tăiate mărunt și înăbușite în unt. Se umple peștele, pe la burtă, se coase cu 2—3 împunsături. Se fac pe spate câteva crestături de jumătate centimetru adâncime, la distanțe de 2—3 cm. unele de altele. Se așează pe burtă într'o cratiță lungă, sprijinit de cartofi curățați și tăiați bucăți. Se unge bine cu unt, se adaugă în cratiță o ceașcă de vin alb și două de supă sau zeama în care am fiert oasele peștelui ce a servit la umplutură. Se dă la cuptor, unde se ține vreo oră, și se udă mereu cu zeama din cratiță. Se servește cu un sos de vin cu ciuperci (pag. 38). Inainte de a servi se scot ațele cu care a fost cusut.

ȘALĂU UMPLUT PE CEAPĂ PRĂJITĂ.

Se curăță un șalău de vreo 1—1½ kg., se sărează și se fac crestături pe spate adânci de jumătate centimetru, la depărtare de 2—3 cm. Se face o umplutură din 2—3 felii de pâine, muiate în lapte și stoarse bine, cu o ceapă tăiată mărunt și prăjită, sare, puțin piper. Se umple crapul pe la burtă, se coase cu 2—3 împunsături. Deoparte se taie felii subțiri 3—4 cepi, se îngălbenesc în puțin unt. Se așează în cratița în care vom pregăti peștele. Deasupra se pun câteva bețe de lemn astfel ca peștele să nu stea direct pe ceapă, ci pe bețe. Se așează peștele cu spatele în sus, se unge bine cu unt, se dă la cuptor să stea o oră. Se unge din timp în timp cu unt. Se scot ațele înainte de a servi. Se așează pe farfurie și împrejur ceapa prăjită. Cui îi plac mâncările dulci, să adauge la umplutură o mână de stafide fără sâmburi, spălate, și o linguriță de zahăr.

FILETS DE ȘALĂU.

Se curăță un șalău. Se taie capul și coada. Se desface drept în două în lungime. Se curăță de piele, se scoate șira spinării și se bagă de seamă să nu mai rămână nici un os. Carnea astfel pregătită, se pune să se marineze într'un castron cu puțin oțet, untdelemn, tarhon tocat, 2—3 foi de dafin, piper, sare. După 2—3 ore se scoate, se scurge bine de marinată, se dă prin făină, apoi prin ou și în pesmet, și se prăjește în unt sau untură fierbinte. Se garnisește cu felii de lămâie și pătrunjel verde. Se servește cu un sos de roșii (pag. 35) sau sos ravigote (pag. 37).

BUDINCĂ DE ŞALĂU.

Se curăţă un şalău de vreo 1½ kg. Se taie capul, coada, se scoate de pe oase şi se îndepărtează pielea. Jumătate se taie în bucăţi mici potrivite, se dă sare şi se lasă acoperit deoparte. Din cealaltă jumătate se face o tocătură la care se adaugă 2 gălbenuşuri, miezul muiat şi stors bine dela o felie de pâine, o ceapă tăiată mărunt şi rumenită în unt, pătrunjel tăiat fin, sare, piper şi 2—3 sardele de Lissa, spălate bine şi fără oase. Dacă sardelele sunt sărate, nu se mai pune sare în umplutură. Se amestecă totul bine. Se unge o formă de tablă cu mult unt, se aşează un rând de umplutură, apoi un rând de peşte bucăţi şi tot aşa până am aşezat totul în formă. Se fierbe la bain-marie (pag. 16) o oră.

Intre timp se pune la fiert cu sare şi zarzavat, capul, oasele şi pielea dela peşte, se lasă să scadă. Din această zeamă se face un sos cu puţină făină, un gălbenuş de ou, lămâie, la care se adaugă gâturi de raci sau ciuperci fierte, tăiate mărunt. Budinca se răstoarnă, se serveşte cu sos.

ŞTIUCĂ RASOL.

Se pregăteşte întocmai ca şi crapul (pag. 81). Se serveşte cu o garnitură de cartofi fierţi, cu sos de unt.

ŞTIUCĂ UMPLUTĂ FIARTĂ.

Se curăţă o ştiucă de 1½ kg. Se scoate pielea, căutând s'o lăsăm cât mai întreagă. Cine e îndemânatec face numai o tăietură la burtă, apoi cu ajutorul unui cuţit mic şi nu prea tăios, începe să desfacă pielea, astfel ca în urmă pielea să rămână prinsă numai de cap. Altfel, tăiem dela început capul, apoi începi să desprinzi pielea pe la gât şi o scoţi de pe peşte ca o mânuşă întoarsă pe dos. Se spală, se freacă cu puţină sare şi se lasă deoparte. Carnea se desface de pe oase, se trece prin maşina de tocat, împreună cu miezul dela o felie de pâine muiat în lapte şi stors. Se freacă totul bine, cu jumătate ceaşcă de untdelemn, se adaugă 2 ouă, pătrunjel tocat, 2 sardele de Lissa spălate şi fără oase, piper şi puţină sare. Se umple pielea de ştiucă bine stoarsă de apă. Se dă forma peştelui, Se coase pe unde s'a umplut. Se pune într'o cratiţă lungă

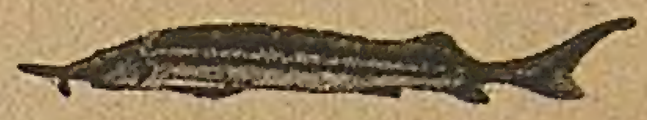
la fiert, cu apă și sare, cu un morcov, o ceapă, 2—3 cartofi și toate oasele care s'au scos dela pește. Se lasă să fiarbă. Se așează în farfurie și se toarnă puțină zeamă deasupra. Se garnisește cu cartofii și morcovii fierți. Se servește rece, cu lămâie sau cald cu sos de unt (pag. 36).

ȘTIUCĂ UMPLUTĂ LA CUPTOR.

Se pregătește peștele și umplutura întocmai ca mai sus. După ce s'a umplut se așează peștele cu unt, într'o cratiță lungă și se dă la cuptor. Se unge din când în când. Se servește cald cu un sos de sardele de Lissa (pag. . . .).

CEGĂ RASOL.

Se fierbe întocmai ca și crapul, doar că nu se opărește la început cu oțet și nu se curăță de solzi. După ce e fiartă, înainte de a



servi la masă, cega trebue curățată de piele și de solzii mari. Această operație trebue făcută cu îndemânare și repede, ca să nu se răcească, atunci când e servită caldă și să nu se sfarme. Cega se servește caldă, cu sos de unt (pag. 36) sau rece, cu sos maioneză.

CEGĂ FRIPTĂ LA CUPTOR.

Se curăță o cegă frumoasă. Ca să se desprindă solzii ușor se opărește cu apă fierbinte, apoi cu un cuțit se rad solzii, dela coadă în sus, până rămâne pielea netedă. Se pregătește apoi ca și crapul fript la cuptor (pag. 85). Se garnisește cu pătrunjel tocat și prăjit în unt și felii de lămâie. Se servește cu sos de unt (pag. 36).

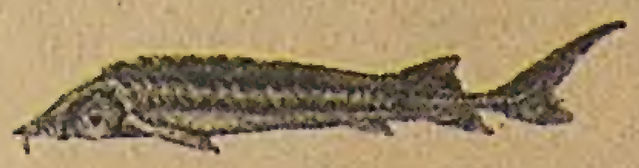
CEGĂ PRĂJITĂ.

Se curăță ca mai sus mai multe cegi mici. Se sărează. Se prăjesc întocmai ca și crapul prăjit (pag. 85), de preferință în unt. Se servesc cu lămâie.

NISETRU RASOL.

Se curăță bine de solzi o bucată de nisetru de 1 kg. și anume se opărește pielea cu apă fierbinte, apoi se rad solzii cu un

cuțit, până rămâne pielea netedă. Se sărează și se lasă să stea vreo jumătate de oră. Se pune la fiert apa cu o ceapă, un morcov, o rădăcină de pătrunjel, o frunză de dafin. Când



zarzavatul începe să fiarbă, se pune nisetrul și 2—3 cartofi curățați. Se lasă să fiarbă jumătate de oră. Se lasă să se răcească în apa lui. Peștele se taie mult mai ușor felii, când e rece. Se așează pe farfurie, se garnisește cu cartofi fierți, frunză de salată verde, felii de roșii sau ridichi de lună. Se servește cu sos de maioneză.

NISETRU LA GRĂTAR.

Se curăță nisetrul ca mai sus. Se taie în felii potrivite. Se sărează. Se lasă să stea cu sare jumătate de oră. Se încinge bine un grătar. Se scurge bine peștele de apă și se frige repede pe o parte și pe alta. Se servește fierbinte, cu o feliuță subțire de lămâie pusă pe fiecare bucată și cu garnitură de roșii înăbușite puțin în unt.

NISETRU PRĂJIT.

Se curăță nisetrul și se taie felii ca mai sus. Se sărează și se lasă să stea așa jumătate de oră. Se pune unt sau untdelemn la înfierbântat într'o tigae, și se prăjește peștele pe o parte și pe alta. Se servește cu garnitura de mai sus. Se poate prăji și dat prin făină.

NISETRU COLBERT.

Se curăță nisetrul de piele, se taie felii și apoi în bucăți egale de 4—5 cm. Se sărează, se lasă să stea o jumătate de oră. Se pune la înfierbântat unt amestecat cu untură. Se usucă peștele cu o cârpă curată, se dă prin făină, apoi în ou și în pesmet. Se prăjește. Se servește fierbinte cu sos tartar (pag. 34).

PĂSTRUGA.

Se pregătește întocmai ca cega și nisetrul.

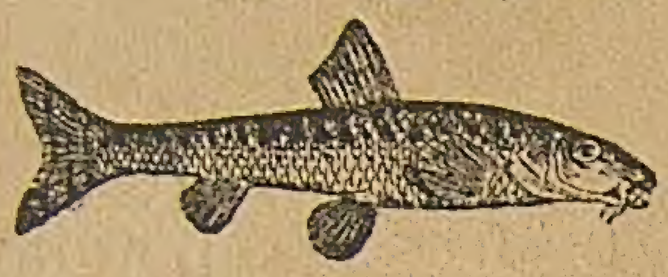
MORUN.

E asemănător cu nisetrul, dar mai puțin gustos. Se pregătește întocmai ca nisetrul.

GUVIZI PRĂJIŢI.

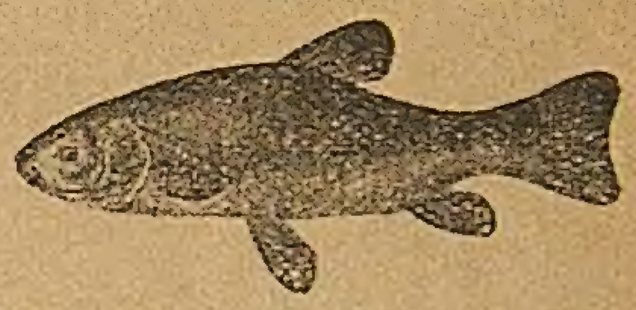
Se curăţă, se sărează şi se lasă să stea o jumătate de oră. Se usucă cu o cârpă curată, se dau în făină şi se prăjesc în untură fierbinte sau untdelemn. Se garnisesc cu frunze de pătrunjel şi felii de lămâie. Se servesc cu lămâie sau sos tartar.

PORCUŞORI PRĂJIŢI.



Sunt migăloşi de curăţat, dar foarte gustoşi. Se spală, se scot maţele la fiecare, strângându-l dela coadă spre cap. Se prăjesc întocmai ca guvizii. Sunt gustoşi când sunt bine rumeniţi. Se garnisesc cu frunze de pătrunjel. Se servesc cu lămâie.

LIN RASOL.



Se curăţă linul şi se spală bine în mai multe ape reci, ca să piardă gustul de mâl pe care îl are de obiceiu acest peşte. Se curăţă de solzi ca şi cega, cu apă fierbinte. Se fierbe întocmai ca şi crapul (pag. 81). Se serveşte cald cu sos de unt.

MÂNCARE DE LIN.

Se curăţă de solzi 2—3 peşti mai mici, li se taie capul, se despică în două în lungime. Se spală în mai multe ape reci şi se ţine un ceas cu sare. Se usucă, se dau prin făină şi se rumenesc puţin în unt înfierbântat. Se înăduşe deoparte în unt câteva ciuperci şi o ceapă tăiată felii. Se amestecă, să nu se ardă. Se pune în cratiţa cu peşte, se adaugă sare, piper, un pahar de vin, jumătate de apă. Se lasă să fiarbă până e peştele gata. Se bate sosul cu un gălbenuş. Dacă avem, adăugăm gâturi de raci tăiate mărunt.

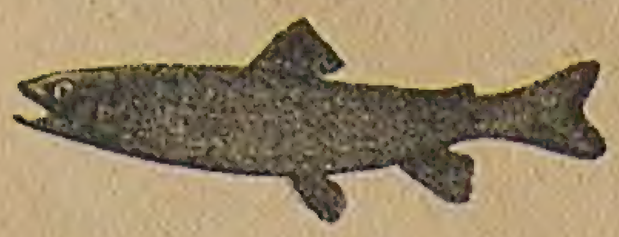
PĂSTRĂVI RASOL.

Se pregătesc întocmai ca şi crapul rasol.(pag. 81).

PĂSTRĂVI PRĂJIȚI.

Se pregătesc întocmai ca guvizii (pag. 91).

PĂSTRĂVI LA GRĂTAR.



Se curăță, se spală, se sărează, se usucă bine. Se ung cu unt sau untdelemn, se învelesc fiecare într'o hârtie albă, de preferință cu hârtie pergament, se pun să se frigă pe grătar, la foc nu prea mare. Când sunt gata, se scot din hârtie. Se servesc cu lămâie.

PĂSTRĂVI IN ASPIC.

Se fierb și se lasă să se răcească în apa lor. Se scurg, se așează regulat pe o farfurie lungă. Se face o garnitură de gâturi de raci, felii de ouă tari, felii de ciuperci fierte în apă cu sare, sau, dacă găsim, feliuțe de trufe. Se așează farfuria la un loc răcoros, de unde nu mai trebue mișcată până nu e aspicul întărit, căci altfel se mișcă dela locul lor bucățile ce servesc de garnitură. Cu o lingură se toarnă aspicul, răcorit, cu încetul, ca să rămână puțin și peste păstrăvi. Se mai toarnă apoi cât trebue să cuprindă garnitura. Se lasă vreo două ore la rece.

SOMN RASOL.

Se pregătește întocmai ca și crapul. Se lasă să se răcească în apa lui. Se taie felii, se servește cu maioneză (pag. 33).

PANA DE SOMN CU USTUROIU.

Se ia somn sărat, se spală, se pune la fiert cu o ceapă și un morcov. Se lasă să se răcească în apă. Se taie felii, se servește cu mujdeiu de usturoiu și cu mămăligă.

SCRUMBII DE DUNĂRE RASOL.

Se curăță și se fierb întocmai ca și crapul. Se servesc calde cu unt topit sau cu lămâie.

SCRUMBII DE DUNĂRE LA GRĂTAR.

Se curăță și se pregătesc ca și păstrăvii.

SCRUMBII DE DUNĂRE LA TAVĂ.

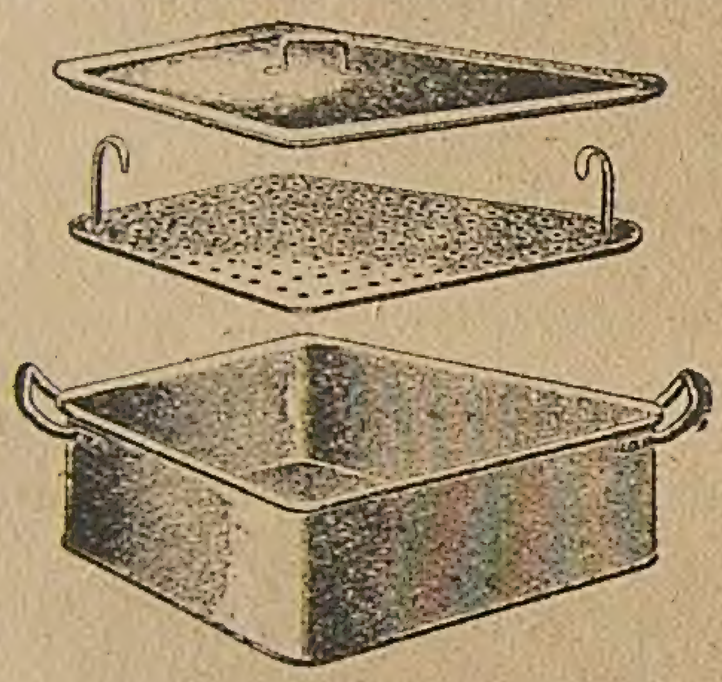
Se curăță, se taie în două în lung și se sărează. Se încinge bine tigaia pe foc, fără unt și fără untdelemn, căci scrumbiile fiind grase, lasă ele singure grăsime. Se usucă bine într'o cârpă curată, se pun apoi în tigaia încinsă, se rumenesc pe o parte și pe alta. Se așează pe o farfurie lungă, cu garnitură de felii de lămâie și frunze de pătrunjel. Se servește cu lămâie.

SCRUMBII ALBASTRE DE MARE.

Se pregătesc întocmai ca cele de Dunăre.

CALCAN FIERT.

Obișnuit, calcanul nu se servește întreg. Când e de mărime potrivită, îl curățăm bine de toți solzii și înăuntru, se taie cu un foarfece mare coada și înotătoarele de jur împrejur și se spală bine în mai multe ape. Se face o tăietură în lung pe partea unde e pielea neagră, aproape de șira spinării, astfel ca la fiert peștele să fie pătruns la fel de căldură. Ca să nu se deformeze îndoindu-se la fiert, când carnea se strânge, i se scoate o vertebră sau două. Se așează peștele în vasul anume de fiert, (fig) cu partea albă în sus, cu apă rece și puțină sare. Se adaugă la fiecare litru de apă 100 gr. de lapte, și 2 felii subțiri de lămâie, fără sâmburi și fără coajă. Se pune la foc mare până începe să fiarbă. Se trage apoi pe marginea mașinei și se lasă să termine de fiert în clocote mici. Se încearcă de fiert cu un chibrit. Când intră lemnul ușor în partea cea mai groasă a peștelui, e gata. Se așează pe farfurie, cu cartofi fierți și se servește cu sos de raci (pag. 40) sau sos de unt.



Vas pentru fiert calcanul.

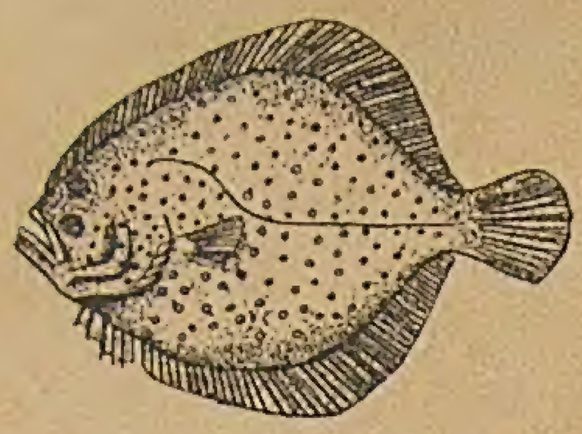
Peștele tăiat din bucată se fierbe în acelaș fel.

CALCAN PRĂJIT.

Se curăță, se taie bucăți potrivite și se pregătește întocmai ca și crapul (pag. 85).

CALCAN LA CUPTOR.

Se curăță un calcan de mărime potrivită, sau o bucată de vreun kg. și se pregătește ca pentru fiert. Se unge cu unt o farfurie care merge la cuptor. Se sărează cât trebue calcanul, se așează în farfurie cu partea albă în sus. Se stropește bine cu unt. Se acopere cu un capac sau, dacă lipsește, cu o coală de hârtie albă mai tare, de mărimea farfuriei. Se dă la cuptor, la foc mijlociu, se ține cam o oră. Se unge din timp în timp cu untul din farfurie și se acopere iar cu hârtie. Se încearcă de e gata cu un chibrit ca și calcanul fiert.



Deoparte se încălzește o jumătate lingură de unt. Când e fierbinte se pune tot atâta făină, se amestecă fără a lăsa să se îngălbenească. Se adaugă 200 gr. de smântână groasă, turnată câte o linguriță și mestecând mereu. La urmă se pun și câteva gâturi de raci, tăiate în bucăți mici. Se ține la cald, într'un vas cu apă fierbinte. Cu 10 minute înainte de a servi, se toarnă în sos și toată zeama pe care o lasă peștele frigându-se. Se potrivește sosul de sare și piper. Se toarnă în farfurie peste calcan. Se servește foarte fierbinte.

BOUIABESSE.

E o supă apreciată în sudul Franței. Se face din 5—6 feluri de pești, printre care predomină cei de mare, apoi din raci, crabi, midii. Peștele trebue să fie foarte proaspăt, chiar viu dacă se poate. Pentru 8 persoane, se socotește cam vreo 2 kg. de pește, în care intră și crustaceele.

Se curăță peștele, se taie cozile și înotătoarele, se dă puțină sare. Se așează peștele așa fel, ca să avem la îndemână pe cel care îl punem întâiu la fiert, lăsând la o parte pe cel care fierbe repede, și-l punem mai la urmă. Se pune să se înfierbânte în oala în care vom pregăti supa 150 gr. de untdelemn, se adaugă 2—3 cepi tăiate mărunt. Se amestecă cu o lingură de lemn, până când se moaie ceapa. Se pun 3—4 roșii fără semințe, și tăiate în bucăți, 2—3 căței de usturoiu, o frunză de dafin, un fir de cimbru, 2—3 fire de pătrunjel cu cozi cu tot, o bucățică cât un ban de coajă de portocală sau lămâie, fără partea albă, și un praf de șofran. Se pune peștele care fierbe mai greu și 2 litri de apă clocotită.

Adevărata bouiabesă se face cu langustă. Cum e scumpă și e greu de avut la noi, se înlocuește cu raci, sau crabi, adică în loc de o jumătate de langustă se pun la fiert 10—12 raci. Langusta se pune la fiert odată cu peștele care fierbe greu, iar racii mai la urmă, cu peștele care fierbe repede. Tot la început se pun și 10—12 midii. Se așează oala la foc foarte iute și se lasă să fiarbă în clocote timp de 15 minute. Se dă ușor cu lingura odată sau de două ori, ca să nu se prindă. Apoi se pun și celelalte bucăți de pește și racii, și se lasă să mai fiarbă încă vreo 10 minute.

Când sunt fierți, se scot racii, peștele, midiile și se țin la cald. Supa se strecoară și se servește cu felii de pâine prăjită. Peștele se servește deoparte. Pot fi servite și împreună.

MARINATĂ DE PEȘTE.

Se pregătește peștele întocmai ca cel prăjit în untdelemn. (pag. 85) Se lasă să se răcească. In tigaia în care am prăjit peștele, se mai adaugă untdelemn, și când e fierbinte punem un vârf de lingură de făină, pe care o stingem cu oțet de vin îndoit cu apă. Adăugăm bulion de roșii, 2—3 foi de dafin, 10—12 boabe de piper. Pentru un kg. de pește trebue să avem cam două cești de sos. Se potrivește de sare și de acru. Când nu-l servim imediat, se așează peștele în borcan, cu felii de lămâie și câteva măsline spălate, și după ce s'a răcit, turnăm deasupra sosul, care trebue să acopere peștele. In borcane puse la rece și acoperite, marinata ține și 2—3 săptămâni. Marinata se poate face din crap, nisetru, morun, etc.

SUFLE DE PEȘTE.

Se face din orice pește fiert, căruia i s'au scos cu grijă oasele și pielea. Se taie peștele în bucățele mici, așa ca să avem o farfurie plină. Deoparte se trage o jumătate lingură de făină cu ½ lingură de unt. Se stinge cu o ceașcă bună de lapte cald. Se lasă să dea vreo două clocote, fără ca să se îngroașe. Se dă deoparte, se amestecă cu peștele și se pune ca o lingură de unt proaspăt, se potrivește de sare. După ce s'a mai răcorit, se adaugă 4 gălbenușuri puse pe rând și la urmă 5 albușuri făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă care merge la cuptor. Se toarnă compoziția, lăsând forma de două

degete goală; ca să aibă unde creşte sufleaua şi se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, la foc potrivit. E gata cam în jumătate de oră, şi sufleaua trebue să fie frumos crescută. Se serveşte în formă

PEŞTE LA GRATIN.

Se întrebuinţează orice fel de peşte fiert, căruia i s'au scos cu grijă oasele şi pielita. Dacă se va întâmpla să avem peşte strâns dela masă şi care s'a răcit în farfurie, se pune în apă clocotită puţin sărată şi se ţine pe marginea maşinei până se încălzeşte. Il scurgem bine de apă şi cât e încă fierbinte se curăţă de oase şi de piele.

Se face un sos Bechamel (pag. 37) cu o lingură de făină şi zeama în care a fiert peştele. Se adaugă în sos 2 linguri de parmezan ras. Dinainte avem pregătită puţină piurea de cartofi la care se adaugă 2—3 gălbenuşuri. Pe masa de aluat presărată cu făină, se face din această piurea un colac, care se aşează de jur împrejur pe o farfurie bine unsă cu unt şi care merge la foc. Cu degetul muiat în făină, se apasă din loc în loc aluatul de marginea farfuriei. Se unge bordura de aluat cu puţin ou bătut. Se toarnă pe fund câteva linguriţe de sos, iar deasupra se aşează peştele şi peste el se toarnă restul de sos care trebue să rămâie cu un deget sub bordura de cartofi. Se presară parmezan ras şi puţin unt proaspăt. Se dă la cuptor, la foc iute. E gata îndată ce prinde culoare.

GRATIN DE PEŞTE CU MACAROANE.

Se întrebuinţează resturi de orice peşte fiert, cărora li s'au scos oasele şi pielea. Se fierb macaroane în apă cu sare, în cantitate cam dublu cât peştele. Se face un râmtaş din jumătate lingură de făină şi jumătate lingură de unt. Se sting cu 2 cesti de lapte în care am fiert puţin praz, sau cu zeama în care a fiert peştele. Se lasă câteva minute să fiarbă.

Intr'o farfurie ce merge la foc, se pun câteva linguriţe de sos. Se aşează apoi bucăţile de peşte şi iarăşi câteva linguriţe de sos. Deasupra se întind macaroanele bine scurse, se toarnă restul de sos şi se presară parmezan ras şi câteva aşchii de unt. Se dă la cuptor. E gata când e rumenit deasupra.

CROCHETE DE PEŞTE.

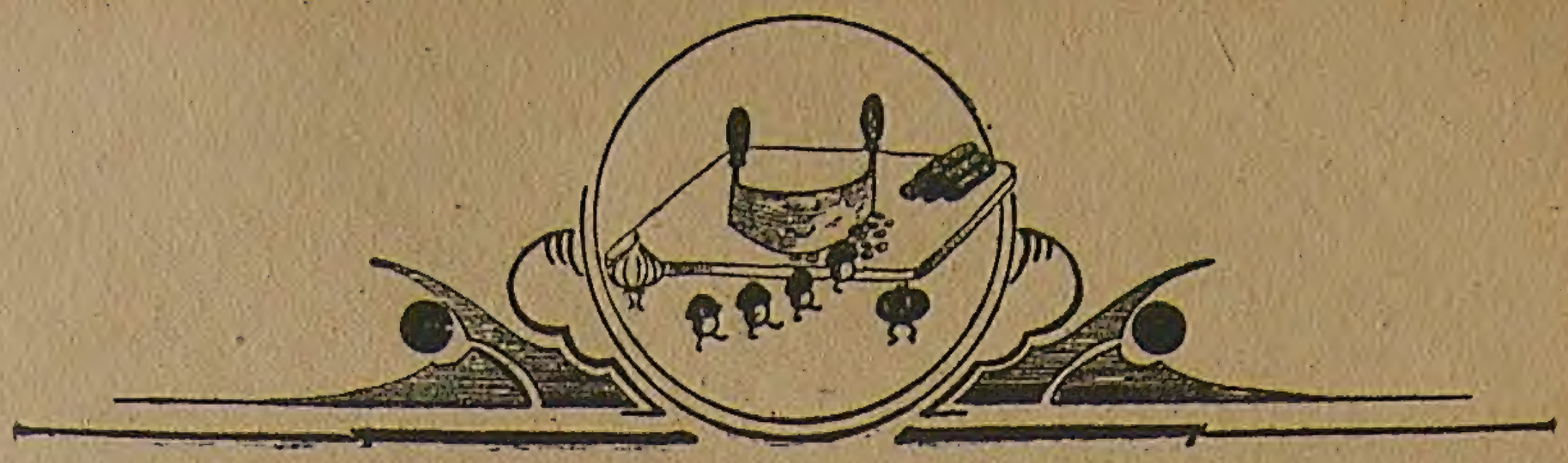
Se fac întocmai ca crochetele de carne (pag. 108), doar aceasta e înlocuită cu peşte fiert şi tăiat mărunt, după ce i s'au scos oasele şi pielea.

*

Peştele fiert e curăţat de oase şi piele şi sfărmat mărunt. Se dă prin maşină o cantitate dublă de cartofi fierţi. Se amestecă punând câte un ou la 2—3 cartofi frumoşi. Se adaugă peştele, se pune sare, piper. Din pastă se fac crochete, care se dau prin făină şi se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc ca garnitură la legume.

BUDINCĂ DE PEŞTE

Se curăţă şi se spală un şalău sau o ştiucă de 1—1½ kg. Se scot cu grijă toate oasele, şi se toacă peştele mărunt. Se freacă spumă 2 linguri de unt, şi se amestecă cu 2 franzeluţe muiate în lapte şi stoarse, puţină ceapă tocată, 4 ouă întregi peştele tăiat mărunt, sare piper. Intr'un castron se aşează un şervet aşa fel ca să iasă capetele peste marginea castronului. Se pune compoziţia de mai sus, se adună marginile şervetului, se leagă cu o sfoară, dându-i o formă rotundă. Se fierbe ¾ de oră întocmai ca budinca de varză (pag. 210) Când e gata se scoate din şervet, se aşează pe farfurie şi se serveşte cu sos de unt (pag. 36).



CAPITOLUL VII

TOCĂTURI

PÂRJOALE MOLDOVENEŞTI.

Pârjoalele, se pot face din carne de vacă, de porc şi de miel, Foarte gustoase sunt din piept de pasăre. Se dă prin maşina de tocat ½ kg. de carne macră mai grăsuţă. In cazul când carnea nu e de loc grasă, se adaugă, când o trecem prin maşină şi o lingură bună de jumări rămase dela topitul unturei. Odată cu carnea se dă prin maşină şi o ceapă tocată şi care a fost rumenită în puţină untură, şi la urmă miezul dela o felie de pâine groasă cât două degete muiată în apă şi stoarsă bine. E bine ca tocătura să mai fie dată încă odată prin maşină. Cine doreşte poate adăuga un morcov şi un cartof curăţat, pe care le dă prin maşină odată cu carnea. Se adaugă un ou întreg mare, sau două, dacă ouăle sunt mici ; apoi sare, un praf de piper, puţin pătrunjel sau mărar tocat fin. Se amestecă cu o lingură de lemn. Deoparte pe un fund de lemn, avem pregătit pesmetele. Luăm cu lingura din tocătură, facem în mână perişoare rotunde, pe care le dăm în pesmete şi apoi pe fund le turtim cu cuţitul şi le dăm forma ce vrem, lungăreţe sau rotunde. Se pune untura la înfierbântat într'o tigae, şi se prăjesc pârjoalele pe o parte şi pe alta. Sunt bune şi reci.

PERIŞOARE CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregăteşte carnea de tocătură ca mai sus. Se fac în mână mici perişoare rotunde, care se dau în făină şi se prăjesc în untură. Se aşează într'o cratiţă. Se face deoparte un rântaş

alb din jumătate lingură de unt, cu jumătate lingură de făină. Stingi cu o ceaşcă de lapte sau de apă. Amesteci cu o ceaşcă de smântână, pui un praf de sare, o linguriță de pătrunjel sau mărar tocat fin, torni deasupra perişoarelor şi laşi să fiarbă puțin la foc mic. Un foc prea iute ar face să se taie smântâna.

CHIFTELE CU SOS DE ROŞII.

Se face tocătura ca mai sus formând chiftele rotunde ce se dau în făină şi se prăjesc în untură. Se pun într'o cratiță. Se face un sos de roşii (pag. 35) care se toarnă deasupra. Se lasă să dea vreo două clocote la foc mic.

CHIFTELE MARINATE.

Se pregătesc chiftelele ca mai sus şi se aşează într'o cratiță. Se face un sos de roşii (vezi pag. 35), se adaugă o lingură de oțet de vin, 2—3 frunze de dafin, câteva boabe de piper. Se toarnă deasupra chiftelelor şi se lasă să dea câteva clocote la foc mic. Se țin calde la cuptor.

ARDEI UMPLUȚI.

Cu o ½ kg. de carne macră umpli 7—8 ardei frumoşi. Se dă carnea prin maşina de tocat. Dacă e slabă, se adaugă şi o lingură de jumări rămase dela topitul unturei. Deoparte se trage în puțină untură o ceapă mică tăiată mărunt şi două linguri de orez, ales şi spălat. Se stinge cu puțină apă. Se amestecă cu carnea şi se adaugă un ou. Se aleg ardei graşi. Se taie un capac în jurul codiței, se curăță de sâmburi. Ca să nu fie iuți, se opăresc în apă clocotită, în care se țin 5 minute. Se scurg bine şi se umplu cu tocătură.

Inainte de a-i aşeza cu sos în cratiță, după ce sunt umpluți, ardeii trebue rumeniți într'o tigae cu puțină untură. Să nu se ardă. Se aşează în cratiță şi deasupra se toarnă un sos făcut cu un vârf de lingură de făină, bulion de roşii şi apă. Se acopăr şi se pun să fiarbă înăbuşit la cuptor. Inainte de a servi, se pun 2—3 linguri de smântână.

DOVLECEI UMPLUȚI.

Se pregăteşte tocătura ca pentru ardei. Se aleg 4—5 dovlecei, cam de aceiaşi mărime. Se rad de coajă, se taie în două

și se scobesc de miez. Se umplu cu tocătură. Se prăjesc apoi pe toate părțile în untură. Se așează în cratiță. Se face un sos cu o ceapă mică tăiată și îngălbenită în untură, un vârf de lingură cu făină și zeamă de carne. Se dau la cuptor să fiarbă înăbușit. Când sunt aproape gata se adaugă o ceașcă de smântână.

CARTOFI UMPLUȚI.

Se fac întocmai ca dovleceii.

CEAPĂ UMPLUTĂ.

Se aleg cepe frumoase, cam de aceiași mărime. Se curăță, se scobesc cu o linguriță. Se face o tocătură ca pentru ardei, cu care se umplu. Se rumenesc în puțină untură. Se face un sos din 2—3 cești de zeamă de carne, cu un praf de făină, puțin bulion de roșii, o linguriță de zahăr ars și o lingură de oțet. Se așează cepile într'o cratiță, se toarnă sosul deasupra. Se lasă să fiarbă o jumătate de oră pe mașină, apoi se dă la cuptor.

GULII UMPLUTE.

Se aleg gulii tinere, cam de aceiași mărime. Se curăță, se scobesc înăuntru și se umplu cu o tocătură ca pentru ardei. Se așează în cratiță și se toarnă deasupra un sos făcut dintr'un rântaș de făină cu untură, stins cu zeamă de carne la care se adaugă puțin bulion de roșii și 4—5 bucățele de zahăr ars. După ce fierbe pe mașină, se dă la cuptor.

ȚELINĂ UMPLUTĂ.

Se face întocmai ca guliile.

PRAZ UMPLUT.

Se alege praz mai gros. Se curăță și se taie în bucăți de lungimea degetului. Se scoate mijlocul subțire deoparte, iar restul se desface în suluri, așa ca fiecare sul să rămână din 2—3 foi de praz. Se face o tocătură ca de ardei, la care se adaugă și mijlocul subțire de praz, opărit, scurs și tocat. Se umplu sulurile cu tocătură, se așează într'o cratiță, și deasupra se toarnă un sos de roșii cu puțin zahăr (pag. 35). Se fierbe înăbușit la cuptor.

ROȘII UMPLUTE.

Se face tocătura ca pentru ardei (pag. 100). Se aleg roșii rotunde, netede. Se taie capacul, se golesc și se scot semințele. Se umplu cu tocătură, se așează capacul la loc și se pun în cratiță. Din miezul scos, trecut prin sită se face un sos ca pentru ardei, se toarnă peste roșii și se fierb înăbușit la cuptor. Inainte de a servi se adaugă 2—3 linguri de smântână.

*

Se pregătesc roșiile ca mai sus. Se face o umplutură din $^1/_4$ kg. de carne de vițel dată prin mașină cu o felie de slănină fiartă. Se adaugă 3 linguri de pesmet fin, un ou, o lingură bună de smântână, sare, piper și puțină verdeață tocată fin. Se ung roșiile înăuntru, cât și capacele cu o pană dată prin ou, se umplu, și se așează capacele la loc. Se pun roșiile într'o cratiță. Se toarnă deasupra un sos de roșii (pag. 35). Se dă la cuptor.

ROȘII UMPLUTE CU FICAT.

Se aleg roșii netede, frumoase, se taie capacul și se scobesc înăuntru. Se taie felii $^1/_4$ kg. de ficat de purcel și se trage în unt. Se trece apoi prin mașina de tocat, împreună cu 3 pâiniți muiate bine în lapte și stoarse. In untul rămas dela ficat se trage o ceapă tăiată mărunt, se amestecă cu tocătura, la care se mai adaogă 3 gălbenușuri, 50 gr. de unt proaspăt, albușurile făcute spumă, sare și piper după gust. Cu această tocătură se umplu roșiile, se așează în cratiță, peste fiecare roșie se pune o bucățică de unt și se dă la cuptor, la foc bun. Miezul din roșii, se fierbe, se trece prin sită și se toarnă peste roșii, după ce acestea s'au rumenit puțin. Inainte de a servi se adaugă 2—3 linguri de smântână.

VINETE UMPLUTE.

Se aleg pătlăgele vinete mai mici, și de aceiași mărime, li se taie cozile, și se pun într'o oală cu apă clocotită. Se țin 5 minute la foc. Se scot, se răcoresc cu apă rece, apoi se țin $^1/_4$ de oră sub teasc, să iasă apa din ele. Se scobesc.

Se dă carnea prin mașină, se rumenește în untură cu puțină ceapă, se adaogă sare, piper și un ou. Se umplu vinetele.

Se face un sos dintr'o lingură bună de untură, cu o ceapă tăiată mărunt şi un vârf de lingură de făină. Se adaugă apă, puţin bulion şi miezul scos din vinete. Se trece prin sită. Se pune peste vinetele aşezate în cratiţă. Se lasă să fiarbă înăbuşit. Inainte de a servi se dau ½ oră la cuptor.

MERE UMPLUTE.

Cu ½ kg. de carne, umpli 8—10 mere mijlocii. Merele nu se curăţă de coajă. Se spală, se taie un căpăcel la partea cu codiţă. Se scobesc. Se dă carnea prin maşină. Se rumeneşte puţin în unt sau untură şi se adaugă un ou. Se pune sare. Se umplu merele, se pun capacele deasupra şi se aşează într'o cratiţă cu unt. Se face un sos cu 7—8 bucăţele de zahăr ars, un praf de făină şi 2—3 cesti de zeamă de supă. Se fierb înăbuşite la cuptor.

ANGHINARE UMPLUTE.

Se curăţă vreo 6 anghinare ca la pag. 204, tăind mai mult din frunze, cam vreo 2—3 cm. dela vârf. Se pun să fiarbă un sfert de oră în apă clocotită cu sare. Se scurg, se smulge vârful din mijloc cât şi smocul păros dinăuntru, pe care îl scoatem cu ajutorul unei linguriţe. Se sărează puţin mijlocul. Deoparte se trage o lingură de unt cu o lingură de făină. Se stinge cu o ½ ceaşcă de zeamă de carne, lăsând să fiarbă până se îngroaşă de tot. Se trece de două ori prin maşină ¼ kg. de carne de porc grasă, se amestecă cu sosul de făină, un ou, sare, piper, puţină verdeaţă tocată. Se freacă bine umplutura până se face ca o cremă. Se umplu cu o lingură anghinarele, împingând uşor frunzele în lături, ca să intre cât mai multă. Se lasă umplutura puţin bombată, netezind-o cu cuţitul, se presară pesmet. Se pune o lingură de unt într'o cratiţă. Se aşează anghinarele unele lângă altele şi se ţin vreun sfert de oră la cuptor, până încep să se rumenească. Se mişcă din când în când cratiţa, ca să nu se lipească. Se face deoparte un sos din ½ lingură de unt cu ½ lingură de făină care se stinge cu 2—3 cesti de apă. Se pune puţin bulion şi sare. Se toarnă sosul peste anghinare şi se lasă să fiarbă înăbuşit, cam o oră, udându-le din când în când cu sosul din cratiţă. Se servesc fierbinţi.

VARZĂ NEMȚEASCĂ UMPLUTĂ.

Se aleg 3—4 verze mici. Se curăță de frunzele de pe margine. Se pun într'o oală cu apă clocotită, se țin pe foc 10 minute. Se scot și se răcoresc în apă rece. Se scurg și se așează pe un fund de lemn. Se resfiră frunzele cu grijă ca să nu se rupă, se scoate miezul. Se dă ½ kg. de carne prin mașină, se prăjește cu o lingură de untură și o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă sare, piper, și un ou. Cu această tocătură se umplu verzele, punând carnea la mijloc, cât și printre foi. Se strâng cu mâna primprejur, ca să capete formă. Se așează într'o cratiță, una lângă alta, cu puțină untură. Se țin puțin la cuptor ca să prindă culoare. Se adaugă un sos făcut dintr'un rântaș de făină, cu 2 cești de supă — sau apă — 2—3 linguri de borș și puțin bulion. Se lasă să fiarbă încet. Inainte de a servi se adaugă câteva linguri de smântână.

*

Acelaș fel se poate pregăti și în modul următor. In loc de mai multe verze mici, luăm una mare. Se desprind toate frunzele mari, se taie dela fiecare cotorul. După ce sunt opărite și scurse sunt așezate pe un fund, astfel ca o frunză să vie peste jumătatea celeilalte. Se pregătește tocătura ca mai sus, se așează peste foi. Se face un sul, iar foile dela capetele sulului se întorc înăuntru. Se așează într'o cratiță lungă și se procedează mai departe ca mai sus.

MUSACA DE VARZĂ.

Se rumenește cu puțină ceapă ½ kg. de carne macră dată prin mașină. Se pune sare. Se aleg foile dela o varză frumoasă, li se taie cotorul, se opăresc și se scurg bine, se unge o cratiță cu untură și se presară cu pesmet. Se așează câteva foi pe fund, apoi un strat de carne tocată și iarăși un rând de foi de varză. Se repetă această operație de 2—3 ori, până isprăvim carnea și varza. Deasupra se presară pesmet, se pune puțin unt, sare, untură, 3—4 linguri de smântână cu un praf de sare. Se dă la cuptor. Când e gata se răstoarnă.

Acelaș fel se poate face punând între rânduri și câte un strat de șuncă tăiată mărunt.

MUSACA DE VINETE.

Se aleg 3—4 vinete mijlocii. Se taie, fără să le stricăm, în felii groase de un deget. Se opăresc cu apă sărată şi se aşează sub un fund cu o greutate pe el ca să se scurgă.

Se dă prin maşină trei sferturi kg. de carne macră. Se rumeneşte cu o lingură de untură şi 3—4 cepi tăiate mărunt şi puţină sare. După ce s'a răcorit puţin, se adaugă un ou. Se scot vinetele de sub teasc, se usucă cu un şervet, se dau prin făină şi se prăjesc în untură, fiecare felie pe o parte şi pe alta. Intr'o cratiţă unsă cu untură şi presărată cu pesmet, se aşează un rând de vinete, un strat de carne, şi aşa mai departe, până s'a isprăvit carnea şi vinetele. E de preferat ca ultimul strat să fie de vinete. Deasupra se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne cu o lingură de bulion de roşii. Vara se pot pune câteva roşii tăiate felii. Se dă la cuptor să scadă. Când e gata, se răstoarnă.

MUSACA DE CARTOFI.

Se poate pregăti cu cartofii cruzi sau fierţi. Cartofii cruzi se curăţă, se taie felii groase de un deget. Se prăjesc, dar foarte puţin, în untură pe o parte şi pe alta. Se procedează întocmai ca la musacaua de vinete.

MUSACA DE DOVLECEI.

Se rad dovleceii de coajă. Se taie felii rotunde de grosimea degetului. Se sărează şi se lasă un sfert de oră să se scurgă de apă. Se usucă cu o cârpă, se dau în făină, se prăjesc în untură pe ambele părţi. Pentru rest se face întocmai ca musacaua de vinete.

MUSACA DE CONOPIDĂ.

Se rup buchetele, fără cotoare, dela o conopidă frumoasă, se spală şi se fierb bine în apă cu sare. Se scurg de apă. Se dă prin maşina de tocat carne 2—300 gr. de ficat. Se prăjeşte în unt sau untură cu o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă un praf de piper, sare şi un ou. Se unge o formă cu unt mult, se presară pesmet. Se aşează un rând de conopidă, împărţind buchetele astfel ca stratul să fie cât mai egal. Se pune stratul

de ficat şi apoi un alt rând de conopidă. Se presară pesmet, se adaugă o jumătate lingură de unt. Se dă la cuptor. Când e gata se răstoarnă. Se poate face şi cu carne.

MUSACA DE TĂIEŢEI.

Pentru ½ kg. de carne sau de ficat, care se pregăteşte ca mai sus, se fac tăieţei din două ouă (pag. 241). Se pun tăieţeii la fiert în apă clocotită cu sare, se fierb nu prea mult, se răcoresc cu apă rece, se scurg bine şi se opăresc cu unt. Se unge forma cu unt, se presară pesmet şi apoi se aşează un rând de tăieţei, un rând de carne şi aşa mai departe. Deasupra se presară pesmet şi se mai pune puţin unt. Se dă la cuptor. Se răstoarnă.

La fel se poate pregăti cu macaroane de casă sau cumpărate.

SARMALE CU VARZĂ DULCE.

Se dă prin maşină ¾ kg. carne de porc, sau amestecată, de vacă şi de porc, şi miezul dela o felie groasă de pâine, muiat şi stors bine. Deoparte se rumenesc în untură 2 cepi mijlocii tăiate mărunt, când cepile încep să se îngălbenească, se adaugă 2 linguri de orez ales şi spălat. Se lasă să se tragă şi orezul, se stinge cu puţină apă, apoi se amestecă cu carnea, se adaugă verdeaţă tocată mărunt, sare şi un praf de piper. Se desfac foile dela o căpăţână frumoasă de varză. Se taie cotorul dela fiecare şi se opăresc cu borş, ţinându-le până se moaie. Se taie frunzele în bucăţi potrivite de mari, cu care învelim carnea pentru sarmale. Adevăratele sarmale moldoveneşti se fac mici ca o nucă. Varza rămasă neîntrebuinţată la sarmale, se taie ca tăieţeii mai groşi. Se pune un strat de varză în cratiţă, apoi se aşează sarmalele una lângă alta şi un al doilea rând, dacă avem mai multe. Intre rânduri se pot aşeza felii de roşii. Deasupra se pune încă un strat de varză tăiată. Se pun câteva linguri de borş, fiert deoparte, strecurat şi îndoit cu apă, ca să nu fie prea acru. Se adaugă puţin bulion de roşii sau de ardei, şi o lingură bună de untură. Se lasă să fiarbă pe maşină, apoi se dă la cuptor, la foc potrivit, şi se ţin până scade zeama atât cât trebue. Sarmalele sunt mult mai bune încălzite, de asta e mai bine să fie făcute de pe o zi pe alta.

SARMALE CU VARZĂ ACRĂ.

Se pregătesc întocmai ca sarmalele cu varză dulce. Doar varza în loc să fie opărită, e spălată cu apă rece, ca să piardă din acreală, iar în cratița cu sarmale se pune numai apă fără, borș.

SARMALE CU FOI DE VIȚĂ.

Se opăresc frunzele cu apă sau cu borș. Se fac apoi întocmai ca sarmalele de varză, de preferință din carne de miel. Se servesc la masă cu smântână sau cu iaurt.

SARMALE DE MIEL CU FRUNZE DE ȘTEVIE.

Se opăresc frunzele. Se fac întocmai ca sarmalele de varză. Se servesc la masă cu smântână sau iaurt. Se pot face la fel și cu frunză de spanac.

DROB DE MIEL.

Se fierb în apă cu sare măruntaiele dela un miel și anume : inima, ficatul, plămânii. La fiert se pune și o ceapă, un morcov și un pătrunjel. Nu trebuesc fierte prea mult. Când sunt gata se lasă să se răcorească. Se toacă apoi pe un fund, sau se trec prin mașina de carne. Se adaugă 2—3 ouă, puțin miez de pâine muiat în lapte, sare, un praf de piper, o lingură de untură și verdeață multă și anume mărar și ceapă, de preferință verde, tocată mărunt cu o parte din cozi. Se spală prapurul bine, în mai multe ape. Se unge puțin cu untură o tigae cu marginile joase. Se întinde prapurul în tigae, astfel ca să rămâie mult și pe margini, și să poată fi întors deasupra peste umplutură. Se pune umplutura peste prapur în tigae, se așează cu o lingură ca să fie stratul de aceiași grosime, se întorc mărginile prapurului deasupra, se coace la cuptor. Se servește întreg sau se taie felii.

DROB DE MIEL IN ALUAT.

Aceiași plăcintă se poate face îmbrăcată în aluat, în loc de prapur. Se pregătește tocătura ca mai sus. Se face un aluat fraged dintr'un ou, făină și o lingură de unt. Se întinde o foaie ca de tăieței. Se așează în tigaia unsă cu unt

sau untură. Se pune umplutura într'un strat de grosime egală. Se întorc marginile potrivind să nu vie prea mult aluat unul peste altul. Se unge cu ou. Se dă la cuptor.

SBÂRCIOGI UMPLUȚI.

Se alege și se spală 1 kg. de sbârciogi proaspeți. Se pun cei mari, frumoși, deoparte, pentru umplut, iar cei mărunți împreună cu cozile, se toacă și vor servi la pregătirea sosului. Se face o umplutură obișnuită din carne de vițel sau de miel dată prin mașină cu o bucată de miez de pâine muiat în lapte și stors, o ceapă prăjită, sare, piper, un ou. Se umplu sbârciogii, iar din tocătura rămasă se fac perișoare, se dau prin făină și se rumenesc în unt ca și sbârciogii umpluți. Sbârciogii tocați se trag în unt. Se pune un praf de făină, și o ceașcă de apă, se toarnă sosul în cratița cu sbârciogi, se pun să fiarbă înăbușit. Când sunt aproape gata, se pun perișoarele, se toarnă o ceașcă de smântână. Se servesc, îndată ce s'a înfierbântat sosul.

CROCHETE DE CARNE.

Carnea fiartă, rămasă dela rasol se dă prin mașină. Se rumenește cu o lingură de unt și cu o ceapă tăiată mărunt. Deoparte se face din ½ lingură de unt și ½ lingură de făină, cu două cești de zeamă de carne, un sos de făină (pag. 36) ceva mai gros. Se amestecă cu carnea, se adaugă 2 gălbenușuri și un praf de piper. Cantitatea de sos trebue potrivită atât cât să lege carnea, nu mai mult, căci altfel crochetele devin cleioase, fără frăgezime. Se lasă să se răcească. Pe un fund de lemn se pregătește pesmetele. Se ia cu lingura cantități egale din compoziție, se dau prin făină, se formează crochete cam de același mărime, se lasă pe fund. Se amestecă albușul rămas, fără să fie bătut spumă, cu o linguriță de untdelemn, una de apă, un praf de sare. Se dau crochetele prin acest amestec, se bat bine în pesmet, se pun la prăjit în untură fierbinte. Le rumenim la fel pe toate părțile. Se servesc ca garnitură la legume.

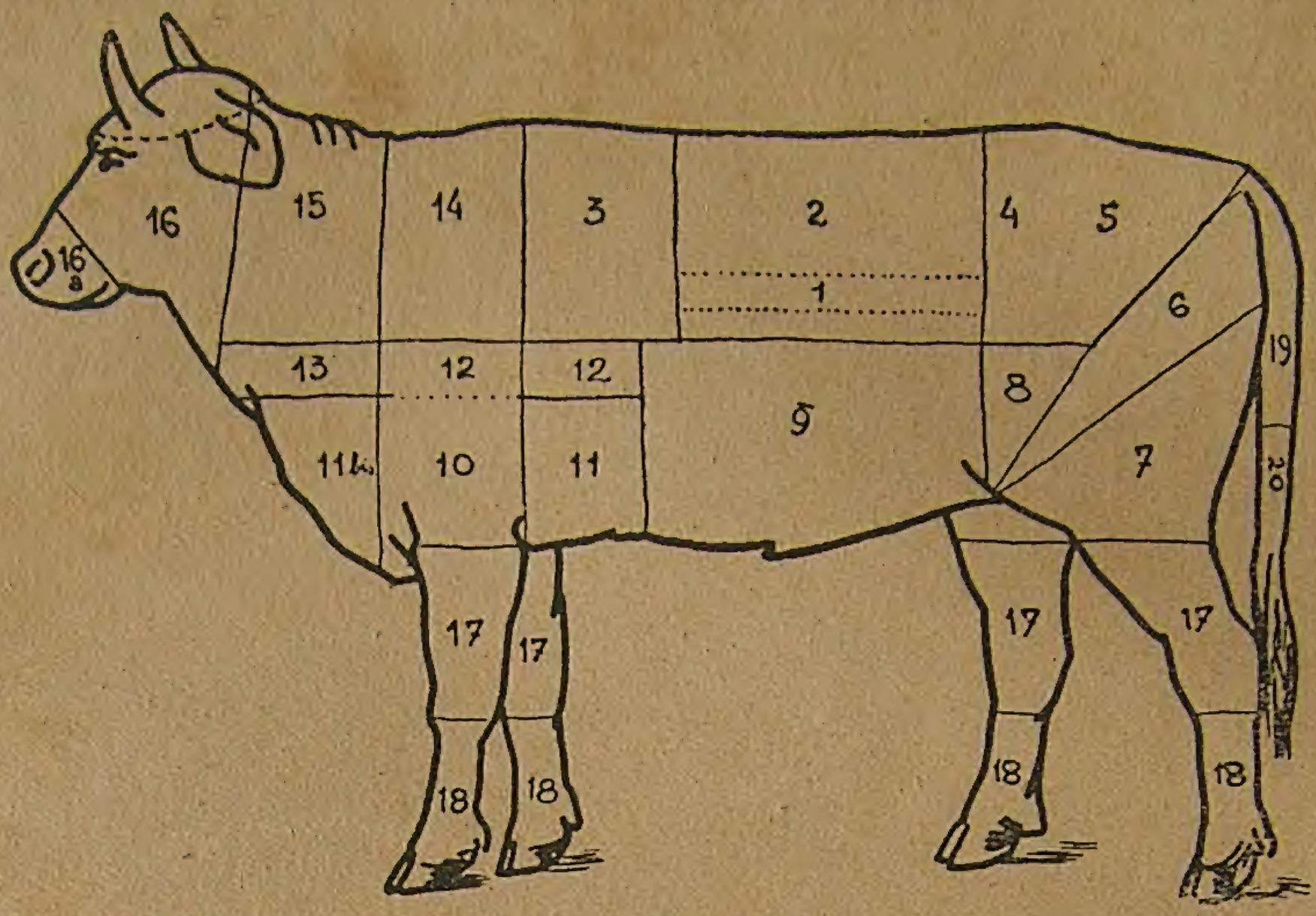
RULADĂ DE CARNE.

Se dă prin mașina de tocat ½ kg. de carne de porc sau de vițel, cu 150 gr. de măduvă sau slănină și o felie groasă

de pâine, muiată în lapte şi stoarsă. Se adaugă două cepi tăiate mărunt şi prăjite în untură, un ou întreg şi 2 gălbenuşuri, verdeaţă tăiată mărunt, sare şi un praf de piper. Din această tocătură se face un sul gros, cam cât un pahar, se dă prin făină. Albuşurile rămase se amestecă, fără să fie bătute spumă, cu o linguriţă de untdelemn şi tot atâta apă şi un praf de sare. Se unge rulada de carne cu albuşul şi se dă la cuptor într'o tavă cu untură fierbinte. Se face un sos de ciuperci (pag. 39) şi când rulada e aproape gata, se toarnă deasupra şi se lasă să mai dea un clocot împreună. Inainte de a servi, se taie felii.

MITITEI.

Se trece de 3 ori prin maşina de tocat 1 kg. de carne de vacă cu 200 gr. de grăsime de vacă. Se sărează cât trebuie şi se lasă să stea 2—3 ore la ghiaţă. Se adaugă un praf de piper, puţin chimion şi enibahar pisate fin şi un vârf de cuţit de bicarbonat. Se face deoparte un mujdeiu de usturoiu cu puţină zeamă de carne, se strecoară şi se adăugă în tocătură atât cât trebue. Se ia cu lingura cantităţi egale din tocătură şi cu mâinile udate în apă, formăm cârnăciori cam de aceiaşi mărime, pe care îi aşezăm pe o scândură. Se frig la grătar, la foc iute. Cât se frig, îi ungem cu o pană cu zeamă de carne.



Calit. I-a

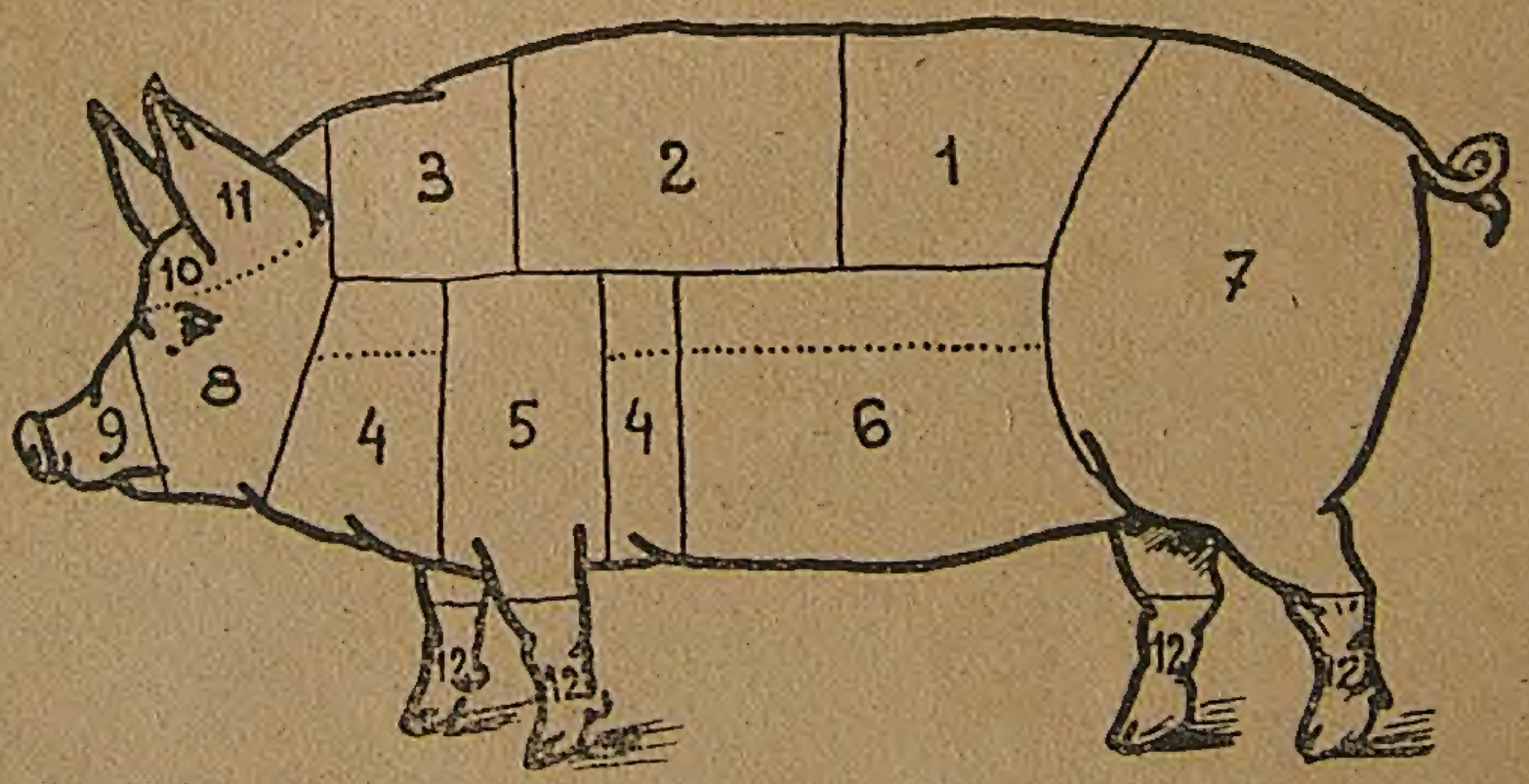
1. Mușchiu
2. Vrăbioară
3. Antricote
4. Carne de la coadă Cal. I-a.
5. Carne de la coadă Cal. II-a.
6. Capac
7. Rasol alb

Calit. II-a

8. Cap de mușchiu (de gătit)
9. Fleică
10. Spată (de gătit)
11. Cap de piept
11. bis. Sfârc de piept (mugur)
12. Blet fără față
13. Blet cu față

Calit. III-a

14. Garf
15. Ceafa
16. Cap și bot
17. Rasol
18. Picioare
19. ⎫ Coadă (pentru
20. ⎭ supă)



1. Mușchiu
2. Cotlete
3. Garf
4. Gușă și sfârc de piept
5. Spată
6. Fleică
7. Pulpă (Șuncă)
8. Cap
9. Bot
10. Creier
11. Urechi
12. Picioare

CARNE DE VACĂ

Carne dela coadă (pecie)

Jumătate de vită

Vrăbioară

Spata

Antrecote

CAPITOLUL VIII.

MÂNCĂRI DE CARNE ȘI FRIPTURI

A. CARNE DE VACĂ

RASOL DE VACĂ.

Carnea cea mai gustoasă pentru rasol e mugurul de piept, fluerul și carnea dela coadă. Se pune carnea cu apă rece la fiert, ca pentru supă (pag. 43). Se adaugă zarzavatul și se lasă să fiarbă 3 ore la foc potrivit. Când e carnea aproape fiartă, se adaugă în supă cartofii curățați și tăiați în două și 2 — 3 bucăți de varză care a fost mai înainte fiartă pe jumătate în apă. Cartofii nu trebue lăsați să fiarbă prea tare, ca să nu se sfarme. Se așează rasolul pe farfurie, se pun împrejur cartofii, varza și morcovii din supă, tăiați felii. Se servește cu sos de hrean și murături sau salată de sfeclă.

RASOL CU SMÂNTÂNĂ.

Se scoate 1 kg. de carne de pe coaste, se învârte, făcând o ruladă, care se leagă cu ață și se pune la fiert cu apă rece și zarzavat, ca pentru orice supă. Când e carnea fiartă, se scoate ața și se așează într'o tavă ce merge la cuptor. Se amestecă într'o cratiță o ceașcă de smântână groasă cu 2—3 linguri de

zeamă de carne o lingură de făină, sare și o lingură de parmezan ras. Se toarnă peste rasol, cu grijă să acopere toată carnea cu un strat gros. Se presară cu parmezan ras. Se dă la cuptor, se ține până capătă o culoare frumoasă. Se servește cu sos de roșii sau de ciuperci cu smântână.

RASOL CU SOS DE CIUPERCI.

Rasolul fiert și tăiat în felii de un centimetru e așezat într'o farfurie ce merge la foc. Se stropește cu trei linguri de vin și tot atâta zeamă de carne Se acopere și se așează pe marginea mașinei, pentru ca să se încălzească cu încetul. Intr'o cratiță cu puțin unt se trag 3—4 ciuperci curățate și tăiate mărunt, împreună cu câteva fire de arpacic. Când încep să se moaie, se adaugă un vârf de lingură de făină, se amestecă până se rumenesc. Se sting cu o ceașcă de vin alb și una de supă și se lasă să tragă 2—3 clocote. Sosul trebue să fie destul de gros. Se gustă de sare. Se întinde peste carnea din farfurie, se dă la cuptor, acoperit. Se ține numai cât să se înfierbânte bine. Cu 5 minute înainte de a servi se adaugă 2—3 linguri de smântână. Se servește foarte fierbinte.

RASOL CU SOS DE VIN.

Se fierbe rasolul în supă (pag. 43). Când e gata, e scos și după ce s'a răcorit puțin, e tăiat felii și așezat într'o cratiță. Deoparte se taie mărunt 100 gr. slănină, 100 gr. șuncă crudă și o ceapă. Se pun toate într'o cratiță și când încep să se rumenească se adaugă un pahar de vin alb, 2 linguri de bulion de roșii subțiat cu o ceașcă de supă, o frunză de dafin, sare, piper și un praf de făină. Se lasă să fiarbă totul cam jumătate de oră. Dacă ni se pare prea scăzut, se mai adaugă puțină supă sau vin alb. Se trece prin sită peste carne, și se lasă să mai fiarbă împreună 20 de minute. Se servește fierbinte cu garnitură de legume.

TOCANĂ

Se alege carne dela piept, mai grasă, sau carne cu coaste. Pentru 6 persoane ajunge 1 kg. de carne. Se taie carnea în bucăți potrivite și se pune să se rumenească cu o lingură de untură. Se adaugă 3—4 cepe tăiate felii subțiri. Se lasă până se prăjesc. Se pune puțină apă, se acoperă și se lasă

să fiarbă înăbuşit, adăugând din când în când câte o lingură de apă fierbinte, până ce carnea e frăgezită. Se adaugă o lingură de bulion de roşii, sare, piper şi un praf de făină. Se acopere şi se pune să mai scadă la cuptor. Se serveşte cu mămăligă.

GULAŞ CU GĂLUŞTE.

Se taie 1 kg. de carne în bucăţi potrivite şi se pune să se rumenească cu o lingură de untură. Se adaugă 3—4 cepe tăiate felii subţiri. Se amestecă din când în când, ca să nu se ardă ceapa. Când începe să se rumenească, se adaugă un vârf de cuţit de boia de ardei, o lingură de bulion de roşii, sare şi puţină apă. Se lasă să fiarbă înăbuşit, adăugând din când în când câte puţină apă, până se frăgezeşte carnea. Deoparte se freacă o lingură de unt, cu un ou, o lingură plină de făină, puţină apă şi sare. Se amestecă totul bine. Se ia cu linguriţa din pastă şi se dă drumul găluştelor în apă clocotită. Se ţin să fiarbă 10 minute. Se scurg bine, se opăresc cu unt, se pun în mâncare sau se servesc ca garnitură. Mâncarea trebue să fie foarte fierbinte.

CARTOFI CU CARNE.

Se taie carnea în bucăţi potrivite. Se pun să se rumenească în cratiţă cu 2 cepi tăiate mărunt şi cu o lingură de untură. Se amestecă din când în când ca să nu se ardă. Când ceapa începe să se îngălbenească, se pune sare şi puţină apă caldă. Se lasă să fiarbă vre-o oră, mai turnând din când în când câte puţină apă caldă. Se curăţă cartofii şi se taie în lung. Ca să nu se sfarme, cartofii trebuesc frecaţi cu puţină sare, înainte de a fi puşi în cratiţa cu carne. Se mai adaugă în mâncare puţin mărar sau pătrunjel tocat fin şi, cine doreşte, puţin bulion de roşii sau boia de ardei, pentru culoare. Când sunt cartofii aproape gata, se pune cratiţa pentru o ½ de oră la cuptor. Mâncarea nu trebue să fie prea scăzută.

PRAZ CU CARNE.

Se pune carnea la foc, întocmai ca pentru mâncarea cu cartofi, doar că nu se pune ceapă, prazul având el singur miros tare. Se curăţă prazul, se taie în lungime de 5—6 centimetri. Se trage într'o tigaie cu puţină untură. Se pune peste

carne numai când aceasta e frăgezită. Prazul fierbe foarte repede, şi dacă stă prea mult la foc se sfarmă. Se adaugă şi bulion de roşii în care punem o bucăţică de zahăr. Se gustă de sare. Se dă la cuptor. Mâncarea e bună mai scăzută.

MORCOVI CU CARNE.

Se pune la foc carnea întocmai ca pentru mâncarea cu cartofi. Se curăţă morcovii. Dacă sunt mari, se taie felii subţiri, dacă întrebuinţăm carote mici, rotunde, se lasă întregi. Se trag morcovii, întregi sau felii, cu puţină untură. Se pun în cratiţa cu carne când aceasta e frăgezită. Se face deoparte un sos de zahăr şi anume se arde 2 linguriţe de zahăr tos. Se stinge cu puţină apă fierbinte. Se adaugă un praf de făină. Se toarnă în mâncare. Se gustă de sare. Când e aproape gata, se dă o jumătate de oră la cuptor.

ŢELINĂ CU CARNE.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se curăţă ţelina, se taie în bucăţi potrivite, se spală. Se trage ţelina deoparte, cu puţină untură. Se pune peste carne, când aceasta e aproape fiartă. Se adaugă sare, puţin sos de zahăr ca la mâncarea de morcov. Se ţine pe maşină până fierbe. Se dă la cuptor ½ de oră.

FASOLE BOABE CU CARNE.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se alege fasole care nu lasă hoaspe şi se fierbe deoparte. Când carnea e aproape fiartă se adaugă fasolea, care nu trebue să fie deloc sfărmată. Se pune sare, puţină boia de ardei, sau bulion de roşii. Mâncarea nu trebue să fie prea scăzută, e mai gustoasă cu puţină zeamă.

FASOLE VERDE CU CARNE.

Se taie carnea în bucăţi potrivite. Se pune să se rumenească cu două cepi tăiate mărunt cu o lingură de untură şi cu un praf de făină. Când e carnea rumenită, se toarnă apă caldă cât s'o cuprindă şi se pune fasolea curăţată şi spălată. Se lasă să fiarbă împreună. Când e fasolea fiartă, se pune

sare și se dă la cuptor. Se poate face și cu fasolea fiartă deoparte și scursă bine. Se pune peste carne când aceasta e gata frăgezită.

BAME CU CARNE.

Se pregătește carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Intre timp se curăță bamele de codiță, se opăresc cu borș sau cu oțet amestecat pe jumătate cu apă. Se clătesc apoi în mai multe ape reci. Se scurg bine. Se pun în cratița cu carne numai când aceasta e aproape fiartă. Se adaugă sare, bulion de roșii sau 2—3 roșii tăiate în două și fără sămințe Când sunt aproape gata, se adaugă un păhărel de vin și se dau la cuptor.

VINETE CU CARNE.

Se pregătește carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se taie câteva vinete, fără să se curețe de coajă, în bucăți potrivite. Se opăresc cu apă sărată, în care se lasă să stea vreo 10 minute. Se storc apoi bine cu mâna și se pun într'un șervet să se mai scurgă. Intr'o tigaie se înfierbântă untura, se pun vinetele să se rumenească puțin, și se așează apoi în cratița cu carne. Se adaugă sare, dacă mai trebue, apoi o lingură de bulion de roșii, sau 2—3 roșii tăiate în două, și un ardei gras tăiat mărunt. Se dă la cuptor.

PRUNE USCATE CU CARNE.

Se pregătește carnea ca pentru mâncarea cu cartofi, însă fără ceapă. Se spală prunele, se opăresc, se scurg bine de apă și se pun peste carne, când aceasta e pe jumătate fiartă. Se adaugă puțină sare și un sos de zahăr. Se dau la cuptor.

GUTUI CU CARNE.

Se face întocmai ca mâncarea de țelină (pag. 114), însă fără ceapă.

PERE CU CARNE.

Se face întocmai ca mâncarea de țelină (pag. 114), însă fără ceapă.

VARZĂ DULCE CU CARNE.

Se alege o carne grasă şi se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea de cartofi. Se taie o varză sau două, mărunt ca fideaua. Se dă sare, se stoarce cu mâna, să iasă apa din ea. Se pune în cratiţa cu carne, când aceasta e pe jumătate fiartă, adăugând o lingură bună de untură. Se toarnă deasupra borş fiert deoparte şi bine limpezit. Se lasă să fiarbă vreo oră. Se gustă de sare, se pune puţină boia sau bulion de roşii şi câteva roşii tăiate felii. Se ţine cel puţin o oră la cuptor. Odată varza aşezată, nu se mai dă cu lingura, se mişcă cratiţa într'o parte şi alta, ca să nu se prindă pe fund. Dacă e prea scăzută, se mai adaugă borş sau puţină apă. Mâncarea cu varză e mult mai gustoasă păstrată de pe o zi pe alta.

VARZĂ ACRĂ CU CARNE.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se spală o căpăţână sau două de varză murată în apă rece. Se taie mărunt ca fideaua. Trebue pusă din timp în cratiţa cu carne, varza murată fierbând mai greu. Se pune apă la fiert şi puţină boia de ardei. Se lasă să fiarbă cel puţin 2 ore. Se dă apoi la cuptor încă o oră. Mâncarea trebuie să fie grasă şi e mai gustoasă când e pregătită de pe o zi pe alta.

GHIVECIU.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se pregăteşte zarzavatul şi anume: se taie puţină varză, în bucăţi cam de 2 cm., un morcov, un pătrunjel şi o jumătate de ţelină în felii subţiri, se curăţă o mână de bame, una de mazăre, una de fasole verde. Se curăţă un dovlecel şi se taie în bucăţi potrivite, precum şi o vânătă. Dacă avem, punem şi câteva buchete de conopidă. La urmă 2—3 roşii tăiate în două, un ardei gras tăiat mărunt şi câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi ca şi dovleceii. Nu se pune însă tot zarzavatul odată, căci nu fierbe tot la fel. Se trage întâiu cu puţină untură morcovul, ţelina şi pătrunjelul şi se pun peste carne. Apoi vinetele, care au fiert mai întâiu opărite, scurse şi trase în untură. Se pune fasolea crudă şi apoi tot celălalt zarzavat. La urmă cartofii, dovleceii şi roşiile. Se potriveşte

de sare. Se mai adaugă untură, dacă trebue, şi puţină apă. Se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă înăbuşit. Dacă scade prea tare, înainte de a fi zarzavatul fiert, se mai adaugă puţină apă. Nu se umblă cu lingura în el, ca să nu se sfarme zarzavatul, ci numai se mişcă cratiţa într'o parte şi alta, să se vadă dacă nu s'a prins pe fund. Când e aproape gata, se ia capacul, ca să se rumenească puţin deasupra.

BOEUF A LA MODE.

Se alege o bucată de pulpă sau altă carne macră, cam de 1½—2 kg. O bucată mai mică s'ar usca înainte de a fi bine friptă. Se împănează cu slănină, se leagă apoi, pentru a-i da o formă bună, ca să poată fi tăiată frumos felii, când e gata. Se pune carnea cu puţină untură, se frige pe toate părţile vreo 20 de minute. Se scurge untura. Se pune în loc un păhărel cu vin alb sau roşu şi o lingură de rachiu. Se lasă să fiarbă descoperit, până ce lichidul e aproape scăzut, întorcând carnea pe o parte şi pe alta. Se adaugă : un picior de viţel bine curăţat şi spălat şi căruia i s'a scos osul (pag. 134)., şoriciul dela slănină care a servit la împănat, sare, piper, o frunză de dafin şi un fir de pătrunjel şi un litru de apă, sau mai bine aceiaşi cantitate de zeamă de carne. După ce începe să fiarbă, se ia spuma, se acopere perfect şi se dă la cuptor. Se ţine astfel să fiarbă în clocote mici 4 ore. Se întoarce între timp de 2—3 ori. După 2 ceasuri se adaugă 2 morcovi tăiaţi felii rotunde nu prea subţiri, şi 15—20 de fire de arpacică curăţate. Se lasă să fiarbă restul de 2 ore. Când e gata, zeama trebue să fie mult scăzută. Se aşează carnea frumos pe farfurie, se scot sforile şi se taie felii. Se aşează împrejur ceapa, morcovii şi, dacă place, şi piciorul de viţel tăiat bucăţi potrivite. Se ţine la cald. Sosul din cratiţă se lasă să mai dea vreo două clocote. Se trece prin sită peste carne. Se serveşte caldă, cu salată. Tot astfel de gustoasă e şi rece, sosul întărindu-se împrejur ca aspicul.

FRIPTURĂ INĂBUŞITĂ.

Se alege 1½ kg. de pulpă sau altă carne macră. Se sărează, se împănează cu slănină, se leagă, ca să-i dăm o formă bună şi se pune la fript într'o cratiţă cu puţină untură. Se în-

toarce pe o parte și pe alta. După 20 de minute se toarnă 2 cești de apă sau zeamă de carne. Se adaugă 2—3 cepe tăiate felii subțiri și se dă la cuptor, bine acoperită, să fiarbă înăbușit 3 ore. Intre timp se întoarce de două ori. Se scoate capacul și începem să ungem friptura din când în când cu zeama din cratiță. Se mai ține astfel o jumătate de oră, până capătă culoare frumoasă. Sosul trebue să fie scăzut, totuși dacă e nevoie, se mai adaugă puțină apă. Se așează carnea pe farfurie, se scoate ața, se taie felii. Sosul se trece prin sită, se toarnă deasupra, sau amestecat cu puțină smântână, se servește cald în sosieră. Friptura se servește cu garnitură de legume.

FRIPTURĂ INĂBUȘITĂ NEMȚEASCĂ.

Se pregătește carnea ca mai sus. Se pun pe fundul cratiței câteva feliuțe de slănină, deasupra carnea, și se frige pe o parte și pe alta timp de 20 minute. Se adaugă un morcov tăiat bucăți și 2 — 3 cepi tăiate felii, și se toarnă atâta bere neagră, îndoită cu apă cât să fie friptura aproape acoperită. Se acopere bine cu capacul, se dă la cuptor să fiarbă înăbușit timp de 3 ore. Se procedează apoi ca pentru friptura înăbușită.

FRIPTURĂ INĂBUȘITĂ ITALIENEASCĂ.

Se pregătește carnea ca pentru friptura înăbușită. După ce s'a fript cu untură 20 de minute, se adaugă un pahar de vin alb, 2 pahare de apă și puțin piper. Se lasă să fiarbă înăbușit la cuptor timp de 1½ oră. Apoi se adaugă 5—6 roșii, tăiate în două, o linguriță de oțet și una de zahăr și se ține să mai fiarbă 1½ oră. Deoparte se rumenește în puțin unt o lingură bună de pesmet fin. Sosul din cratiță se trece prin sită, se amestecă cu pesmetele și se toarnă peste friptura care a fost tăiată felii, după ce i s'au scos ațele. Se mai lasă puțin la cuptor, se servește.

RULADĂ UMPLUTĂ.

Se alege 1 kg. de carne de sub coaste. Se bate bine cu ciocanul de lemn, fără s'o rupem, astfel ca să avem o fâșie cam de un centimetru grosime. Se sărează. Se face o tocătură

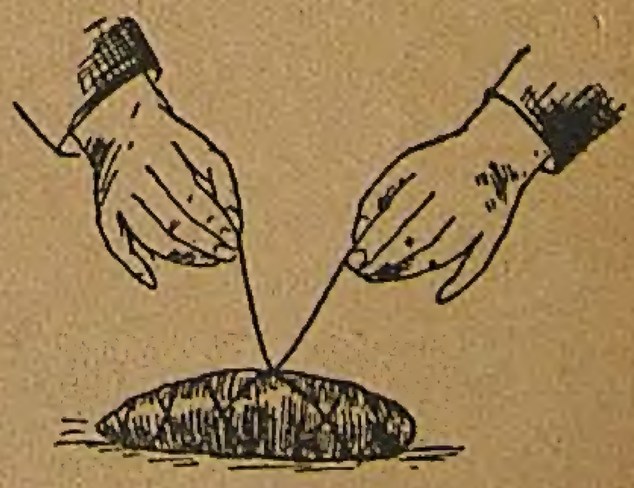
din 200 gr. ficat dat prin maşină, împreună cu o bucată de slănină, o felie groasă de pâine muiată în lapte şi bine stoarsă, o jumătate ceapă tocată, pătrunjel, sare şi un ou. Se aşează umplutura pe carnea bine ştearsă care se întoarce ca o clătită şi se leagă. Se pune apoi într'o cratiţă să se rumenească cu puţină untură. Se adaugă o ceapă tăiată felii, când şi aceasta e puţin rumenită se toarnă o jumătate pahar de vin alb şi un pahar de zeamă de carne, se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă înăbuşit 1½ oră. Când e gata se scot aţele, se aşează pe farfurie, se taie, iar sosul scăzut, trecut prin sită e amestecat cu puţină smântână sau ciuperci dunstuite.

Ruladă de carne

RULADE MICI CU SARDELE.

Se ia o bucată de carne macră dela pulpă, se taie în bucăţi potrivite, ca pentru şniţel. Se bat bine cu ciocanul de lemn, fără să le rupem, astfel ca să avem bucăţi cam de 10 cm. pe 12 cm. Se sărează. Se toacă fin câteva sardele de Lissa, după ce au fost bine spălate şi curăţate, socotind câte o sardea pentru fiecare bucată de carne. Se amestecă sardelele cu pătrunjel tocat fin. Se taie atâtea felii subţiri de slănină, câte rulade vrem să facem. Se aşează câte o felie de slănină peste o bucată de carne, deasupra se pune sardeaua tocată cu pătrunjel. Se rulează carnea şi se leagă cu puţină aţă, care să se poată uşor scoate, înainte de a servi. Se aşează ruladele într'o cratiţă una lângă alta, se rumenesc puţin cu untură, se toarnă zeamă de carne şi se dă la cuptor. Se ţin cam o oră şi jumătate, udându-le din când în când cu zeama din cratiţă. Când sunt gata, se aşează în farfurie, se scot aţele, se toarnă sosul curăţat de grăsime deasupra. Se serveşte cu garnitură de legume.

RULADE MICI CU CASTRAVEŢI.



Se fac ruladele întocmai ca mai sus, înlocuind tocătura de sardele şi pătrunjel cu felii de castravete murat în sare. Ruladele legate sunt aşezate într'o cratiţă bine unsă cu untură, împreună cu felii subţiri de ceapă. Se lasă puţin să se rumenească. Se toarnă un pahar

de vin alb și o ceașcă de zeamă de carne sau de apă, se adaugă o frunză de dafin, câteva boabe de piper și se lasă să fiarbă la cuptor înăbușit timp de două ore. Când sunt gata, se scot ațele, se toarnă sosul strecurat și scăzut deasupra. Se servesc cu garnitură de orez (pag. 221) sau macaroane (pag. 223).

FRIPTURĂ VÂNĂTOREASCĂ.

Se alege o bucată de 500 gr. de carne macră de sub coastă. Se curăță pielițele, se bate cu ciocanul de lemn, ca s'o întindem ca pentru un șnițel mare. Se dă sare. Se unge pe o parte cu două ouă bătute. Se umple cu șuncă crudă tăiată mărunt, puțin praz tocat și piper. Se rulează. Se leagă cu ață, se prăjește puțin în unt. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne și 2 linguriță de zeamă de lămâie. Se lasă să se rumenească înăbușit, cam o oră. Se scoate ața, se servește cu garnitură de legume. Ajunge pentru 3—4 persoane.

FRIPTURĂ LA TAVĂ.

Se alege 1 kg. de carne macră, fie pulpă sau dela coadă. Se sărează, se ține așa o jumătate de oră. Se șterge bine cu o cârpă. Se așează într'o tavă, cu 2 — 3 cepe tăiate felii subțiri și o lingură de untură. Se rumenește pe o parte și pe alta, se dă la cuptor să fiarbă în zeama pe care o lasă carnea. Dacă ni se pare că scade prea tare, se mai adaugă câte o lingură de apă turnată în tavă, nu pe carne. Se unge cu zeama din tavă. Când e bine frăgezită, se scoate, se taie felii subțiri, se ține la cald. Intre timp se face repede sosul, anume se scurge grăsimea din tavă, iar în zeama care a rămas, se adaugă o lingură—două de apă, și o jumătate lingură de bulion de roșii. Se lasă să tragă un clocot, mestecând cu lingura, ca să se ia toată rumeneala de pe fundul tăvii. Se trece sosul prin sită și se toarnă fierbinte peste friptură. Se servește cu garnitură de macaroane fierte și opărite cu unt, sau cartofi.

Tavă pentru fripturi

ANTRICOTE LA TAVĂ.

Antricota, ca și altă friptură la tavă, se poate frige în unt sau untură. Dar mult mai frumos se rumenește în unt

amestecat cu puțin untdelemn bun, și anume la o lingură de unt adăugăm două linguriţe de untdelemn. Se taie carnea în grosime de 2—2½ cm. De obiceiu le luăm gata tăiate dela măcelar. Se bat ușor cu mânerul cuțitului. Se sărează. Când untul e bine înfierbântat, se usucă carnea cu o cârpă și se pune la fript. Se frige întâi pe o parte și când e gata se întoarce pe cealaltă parte. Nu trebue întoarsă de mai multe ori, căci se usucă înăuntru, fără să se rumenească frumos afară. De asemenea la întors nu trebue înțepată cu furculița, căci și-ar pierde mustul prin înțepături, ci întoarsă cu lama unui cuțit, sau cu două furculițe. Timpul cât trebue ținută la foc atârnă de grosimea antricotei și de tăria focului. De obiceiu se face în 8—10 minute.Friptura e gata atunci când la suprafața cărnei apar câteva picături de sânge. Carnea încă crudă nu mustește. O friptură e la punct, când e rumenă pe afară și încă puțin roșie înăuntru. Se servește cu cartofi prăjiți sau garnitură de legume și salată.

ANTRICOTE CU SOS DE MUȘTAR.

Se frig antricotele ca mai sus. Se ung fiecare cu puțin mușțar, se adaugă puțină zeamă de carne, să nu le acopere, și se țin înăbușite la cuptor. Intre timp se taie 2—3 ciuperci spălate și o ceapă în feliuțe subțiri, se trag cu unt și se lasă să fiarbă cu un păhărel de vin bun roșu. Se toarnă peste friptură. Sosul trebue să fie destul de scăzut. Se servește cu cartofi prăjiți.

ANTRICOTE LA GRĂTAR.

Antricotele trebue să fie proaspete, dar niciodată din ziua în care a fost tăiată vita, ci ținute până a doua sau a treia zi. Altfel sunt tari, oricât de bine ar fi fripte. Se pregătește grătarul bine încins. Se bate carnea puțin cu mânerul cuțitului. Se șterge cu o cârpă și se ung ușor cu unt topit (nu unt proaspăt). Nu se sărează carnea înainte de a fi friptă. Sarea topindu-se la foc, umezește carnea, iar mustul ar curge afară, în loc să rămâie în carne. Se sărează când e aproape gata, înainte de a o lua de pe grătar. Se pune carnea pe grătarul încins. Nu se întoarce decât când e destul de rumenită pe o parte și nu se înțeapă cu furculița la întors. Durata frigerii

atârnă de grosimea antricotei. La foc bine potrivit, o antricotă nu prea grasă e gata în 10—15 minute. Se cunoaşte că e destul de friptă atunci când apar la suprafață 2—3 picături de zeamă rozie. Se aşează pe farfurie, se pune peste fiecare o bucățică de unt proaspăt. Se servesc cu cartofi prăjiți şi salată.

ANTRICOTE CU CEAPĂ PRĂJITĂ.

Se frig antricotele la tavă sau la grătar. Se taie 2—3 cepi foarte fin. Se pune să se înfierbânte o lingură de unt cu 2 linguriţe de untdelemn. Când acesta e clocotit, se pune ceapa la prăjit. Se mestecă uşor cu o furculiță, până e bine rumenită, fără să fie arsă. Se aşează antricotele pe farfurie, se pune ceapa deasupra. Se serveşte cu cartofi prăjiți.

BIFTECE LA TAVĂ.

Adevăratul biftec e făcut numai din muşchiu. Acesta e curățat bine de pieliţe şi de grăsime. E tăiat în bucăți potrivite, cam de 2 cm. grosime. Carnea e bătută puțin cu ciocanul de lemn, mai mult ca să-i dăm formă. Se frig pe tavă întocmai ca antricotele (pag. 120). Se servesc la fel.

BIFTEC IN FĂINĂ.

Se curăță muşchiul de pieliţe, se taie în bucăți potrivite. Se dă sare. Se usucă bine cu o cârpă, se dă prin făină, se pune să se frigă în unt fierbinte. Se frige întâi pe o parte şi apoi pe cealaltă, ca şi antricotele. Când sunt gata se scot şi se țin la cald. Se pregăteşte repede sosul şi anume se scurge o parte din untul din tavă, iar în sosul rămas se toarnă o lingură de apă. Se lasă să tragă un clocot, mestecând cu lingura să se ia rumeneala de pe tavă. Sosul e turnat prin sită peste biftece. Se serveşte fierbinte, cu cartofi prăjiți.

BIFTEC LA GRĂTAR.

Se curăță muşchiul, se taie felii, se frige la grătar întocmai ca antricota (pag. 121). Se serveşte la fel.

BIFTEC CU OU.

Se frig biftecele la tavă sau la grătar. Se fac atâtea ochiuri în formă (pag. 66) câte biftece avem. Se aşează biftecele pe farfurie, punând peste fiecare câte un ou. Se serveşte cu garnitură de cartofi.

BIFTEC TARTAR.

Se curăţă bine muşchiul sau altă carne fragedă de grăsime şi de orice pieliţă ori fibră albă. Se dă prin maşină. Cu lingura udă se fac biftece care se aşează aşa crude pe farfurie. Cu dosul unei linguriţi se face o gaură în mijlocul fiecărui biftec, în care se pune câte un gălbenuş crud, întreg. Se garnisesc prin prejur cu sardele de Lissa spălate şi fără oase, cu castraveţi în oţet, cu ceapă tocată mărunt.

CHATEAUBRIANT.

E denumirea ce se dă unui biftec mai gros, fript la grătar. Se taie din mijlocul muschiului o bucată de 4—5 cm. grosime. Se curăţă de pieliţe şi grăsime. Se turteşte cu lama unui satâr, mai mult ca să-i dăm formă. Se şterge bine cu o cârpă. Se unge cu unt, se frige ca şi antricota (pag. 121) numai că se ţine mai mult, cam 20—25 minute, la foc iute la început, apoi, după ce a prins o crustă, la foc potolit. Se sărează pe grătar, când e aproape gata. Se aşează pe farfurie, deasupra se pune o bucăţică de unt proaspăt. Se serveşte cu cartofi prăjiţi, de obiceiu cartofi pai (pag. 184).

BIFTEC CU CIUPERCI.

Pentru 6 biftece se taie în felii subţiri, fără să se cureţe, 5—6 ciuperci bine spălate. Se trag cu puţin unt. Când încep să se rumenească, se adaugă 2 cepe tăiate foarte mărunt şi un vârf bun de lingură de făină. Se amestecă totul bine vreo 5 minute pe marginea maşinei. Se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne, o linguriţă de bulion de roşii, sare, piper. Se lasă să fiarbă încet. Intre timp se frig biftecele în tavă cu o lingură de unt şi 2 linguriţe de untdelemn bine înfierbântat (pag. 122). Se aşează pe farfurie, se ţin la cald. Se scurge untul din tavă, în zeama care a rămas se toarnă un păhărel de vin alb, se lasă să fiarbă puţin, se adaugă sosul de ciuperci, şi se lasă să

mai dea un clocot împreună. Se ia de pe foc, se adaugă o bucăţică de unt proaspăt şi o linguriţă de pătrunjel verde tocat fin. Se toarnă sosul peste biftece. Dacă nu încape tot, se pune puţin, iar restul se serveşte în sosieră. Se garniseşte cu cartofi.

BIFTEC CU FICAT DE GÂSCĂ.

Se pregăteşte carnea pentru 6 biftece. Se taie din jumătate de ficat de gâscă 6 felii cam de un cm. grosime. Se rotunjesc prin prejur cu cuţitul, astfel ca să aibă toate cam aceiaşi formă. Se sărează. Se ţin deoparte pe o farfurie. Se curăţă 3—4 ciuperci de mărime potrivită. Se spală, se îndepărtează cotorul. Se taie ciupercile în felii de 3—4 milimetri grosime. Se potrivesc să avem câte patru feliuţe pentru fiecare biftec. Se pun să fiarbă într'o cratiţă cu un păhărel de vin de Madera, său alt vin bun, sare, piper, jumătate frunză de dafin. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se frig biftecele în unt cu untdelemn (la o lingură de unt 2 linguriţe de untdelemn). In altă tigaie se înfierbântă unt. Se dă ficatul în făină şi se prăjeşte în untul înfierbântat, cu grijă pe o parte şi pe alta. Se frige pe foc moale. Se aşează biftecele pe farfurie se ţin la cald. Se scurge untul din cratiţă, peste sosul rămas se toarnă un păhărel de vin şi unul de supă concentrată sau esenţă de carne. Se lasă să fiarbă puţin. Se adaugă zeama în care au fiert ciupercile şi o linguriţă de feculă. Se ia dela foc, se adaugă puţin unt proaspăt. Peste fiecare biftec se aşează o felie de ficat iar deasupra câte patru feliuţe de ciuperci, sau de trufe cine are. Se toarnă sosul şi se serveşte cald, cu garnitură de cartofi.

ROSTBIF ENGLEZESC.

Se alege o bucată de carne dela coaste de vreo 2 kg., fragedă şi anume pentru friptură, dela vită special îngrăşată (Mastochs). Se curăţă de pieliţe şi de vine. Se sărează. Se lasă să stea o oră. Se pune într'o cratiţă. Se toarnă peste ea câteva linguri de untură fierbinte, se dă la cuptor. Principalul e ca bucata de carne să fie mare de cel puţin 2 kg., ca să nu se usuce înăuntru, şi să se potrivească focul aşa fel, încât carnea să se rumenească pe afară fără ca să se ardă sosul din cratiţă, astfel ca să nu fie nevoe de adaugat alt lichid. Carnea se scoate când e bine rumenită pe dinafară, şi încă în sânge înăuntru.

Friptura nu trebue niciodată tăiată imediat ce a fost scoasă dela foc, căci feliile de carne și-ar pierde culoarea roșie, ceiace-i caracteristic acestei fripturi englezești. După ce s'a răcorit puțin, se taie felii foarte subțiri, se servesc cu garnitură de legume și sosul curățat de grăsime, la care s'a adăugat puțină zeamă de carne. Se mai servește cu sosuri picante englezești, sau rece cu maioneză și salată verde.

FRIGĂRUI DE MUȘCHIU.

Se curăță mușchiul de pielițe, se taie în bucăți mici cam de 3—4 cm. Se sărează. Se taie felii subțiri de slănină. Se pregătesc frigări mici de lemn, cam de 20 cm. lungime. Se pun câte 4—5 bucățele de carne pe fiecare frigare, iar între ele și la capete câte o felie de slănină. Nu se pun prea îndesate, ca să se poată frige repede atât muschiul cât și slănina. Se pregătește grătarul, cu foc bun. Se pun frigăruile pe grătar, se frig repede pe o parte și pe alta. Se servesc cu cartofi prăjiți. Frigăruile de lemn pot fi înlocuite cu frigărui de metal.

MUȘCHIU LA FRIGARE.

Se curăță mușchiul. Se scot cu un cuțit ascuțit toate pielițele și tendoanele, care se întăresc la fript, lăsându-se însă grăsimea. Se sărează și se ține astfel vreo jumătate de oră. Se șterge bine cu o cârpă, se așează pe frigare și se frige pe jăratec bine încins, învârtindu-l la început mai rar până se prinde o crustă deasupra. Se unge din timp în timp cu unt topit, cu o pană. Când e gata, mijlocul trebue să fie încă puțin în sânge. Se taie fierbinte, având în vedere să nu se piardă zeama care iese din el la tăiat. Se servește cu garnitură de cartofi sau alte legume.

MUȘCHIU LA TAVĂ.

Se curăță mușchiul de pielițe. Se sărează, se leagă, ca să aibă o formă bună. Se pune într'o tavă, dar e mult mai bine când avem o tavă specială, cu grătar, peste care așezăm mușchiul, ca să nu stea în zeamă. Se pun în tavă 2—3 linguriță de apă, ca să nu se ardă fundul. Se dă foc iute, ca să prindă mușchiul o crustă și să păstreze în timpul friptului cât mai

mult din mustul cărnii. Se unge din când în când cu unt topit. Timpul cât trebue ținut atârnă de mărimea mușchiului. Se socotește cam 20—25 minute de fiecare kilogram. Când e gata, se taie felii. Se servește fierbinte, cu cartofi sau altă legumă și cu sosul deoparte, în sosieră.

MUȘCHI CU SOS DE CIUPERCI.

Se curăță mușchiul și se frige la tavă ca mai sus. Se taie felii. Se face un sos de ciuperci (pag. 39). Se toarnă peste friptură și se ține la cuptor câteva minute. Se așează friptura pe farfurie, iar sosul se servește în sosieră.

MUȘCHIU UMPLUT.

Se curăță mușchiul de pielițe. Se scoate mușchiulețul alăturat, care cade de altfel singur, când sunt toate pielițele scoase. Se despică mușchiul în două în lungime, dar nu de tot. Se scoate o fășie de carne din mijloc, care se trece prin mașina de tocat, împreună cu mușchiulețul scos la curățat și puțină șuncă fiartă. Se adaugă la tocătură o felie de pâine muiată în lapte și stoarsă bine, o ceapă mică tocată și trasă în unt, sare, piper, puțin pătrunjel tocat și un ou. Se umple mușchiul cu această tocătură, se leagă bine sau se coase, ca să-și revie la forma lui. Se pune la cuptor într'o tavă cu puțină apă, sau zeamă de carne. Se unge din când în când cu unt topit. Când e aproape gata, se scurge grăsimea din tavă, se pun câteva linguri de smântână, se mai ține la foc, fără să fiarbă, ca să nu se taie smântâna. Se scot ațele, se taie felii și se servește cu sosul fripturei și cartofi sau altă legumă.

B. CARNE DE VIȚEL

VIȚEL CU CIUPERCI.

Se taie ¾ kg. de carne de viței în bucățele potrivite. Se pun într'o cratiță să se rumenească cu o lingură de unt. Se spală 150 gr. de ciuperci, se taie vârful cozii, iar restul, fără să fie curățat de pieliță, e tăiat în feliuțe foarte subțiri. Când carnea e bine rumenită, se pun ciupercile și se amestecă ușor cu o lingură de lemn, până ce ciupercile încep să piardă din umezeală. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt și se presară un vârf de lingură de făină. Se amestecă din când în când cu lingura, la foc potrivit, până ce și făina începe să se îngălbenească. Se toarnă un pahar de vin și două de zeamă de carne, în care s'a amestecat o linguriță de bulion de roșii. Se potrivește de sare. Se acopere, se dă la cuptor, se ține să fiarbă la foc potrivit.

TOCANĂ MERIDIONALĂ.

Se taie ¾ kg. de carne de viței în bucăți potrivite. Se pune carnea într'o cratiță să se rumenească cu o lingură de untură. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt și un vârf de lingură de făină. Când făina e îngălbenittă, se toarnă încetul cu încetul ½ pahar de vin și 3 pahare de zeamă de carne. Se adaugă o lingură bună de bulion de roșii, un cățel de usturoiu sfărmat, sare, piper. Se acopere, se dă la cuptor să fiarbă la foc potrivit o oră și jumătate. Mâncarea trebue să fie scăzută. Se servește cu garnitură de pâine prăjită în unt.

PAPRICAȘ DE VIȚEL.

Se pune carnea ca mai sus să se rumenească cu 2—3 cepi tăiate felii subțiri și un vârf de lingură de făină. Când ceapa e îngălbenită, se adaugă un vârf de cuțit de boia de ardei, și ½ lingură de bulion de roșii subțiat cu apă. Se pune zeamă de carne sau apă atât cât să acopere carnea. Se dă la cuptor să fiarbă acoperit. Se servește cu găluște de făină (vezi la *gulaș*, pag. 113).

VIȚEL CU DOVLECEI.

Se rumenește carnea de viței în unt sau untură cu ceapă și puțină făină. Se adaugă apă și se lasă să fiarbă înăbușit.

Se rad dovleceii de coajă. Cei mici, în floare, se lasă întregi, cei mari se taie în patru în lung, şi apoi în bucăţi de 5—6 cm. Se rumenesc cu puţin unt. Când carnea e pe jumătate fiartă se pun dovleceii, se dă cratiţa la cuptor, şi se lasă să fiarbă înăbuşit, până ce dovleceii sunt gata. Dovleceii prea fierţi, se sfarmă uşor. Cine doreşte, înainte de a servi, poate adăuga o lingură sau două de smântână.

CIULAMA DE VIŢEL.

Se taie carnea în bucăţele potrivite, de 5—6 cm. Se pun la fiert cu un litru de apă rece, şi sare. Apa trebue în orice caz să acopere carnea. Cum dă în clocote, se spumueşte de 2—3 ori. Se adaugă un morcov, o ceapă, un fir de pătrunjel, o frunză de dafin. Se lasă să fiarbă domol. Cratiţa se ţine pe trei sferturi acoperită. Deoparte se trage într'o cratiţă o lingură de făină cu o lingură bună de unt. Să nu se îngălbenească. Se stinge cu zeama în care a fiert carnea. Se ţine să dea câteva clocote. Sosul trebue să fie gros ca o smântână şi fără nici un cocoloş. Altfel trebue trecut prin sită. Se amestecă deoparte 2 gălbenuşuri crude cu 2 linguri de smântână. Se toarnă încet, în sos, şi nu la foc. Apoi se pune să dea împreună câteva clocote. Oul nu se taie, dacă focul nu e prea iute dintr'odată. Se adaugă puţină zeamă de lămâie. Se toarnă sosul peste carne, din care s'a scos zarzavatul şi frunza de dafin, se ţine pe foc la fierbinte, fără să fiarbă. Se serveşte.

Când mâncarea nu e servită imediat, se pune cratiţa într'o alta cu apă fierbinte, ca să stea caldă, iar deasupra se pun câteva aşchii de unt proaspăt, ca să nu se formeze o pieliţă. Dacă vrem, putem adăuga în ciulama şi ciuperci tăiate şi înăbuşite în unt. Mâncarea e mai gustoasă.

PIEPT DE VIŢEL UMPLUT.

Se alege o bucată de carne dela piept, cam de 2 kg. Se scot coastele cu grijă, ca să nu sfărmăm carnea, trăgându-le

pe rând pe fiecare, şi ajutându-ne cu cuţitul, când nu iese singure. (fig) Tăiem carnea pe lături, astfel ca să-i dăm o formă dreaptă, de vreo 30 cm., lungime, pe 20 cm. lăţime. Introducem un cuţit ascuţit de bucătărie în partea mai lungă a pieptului, despărţind carnea în două, astfel ca să facem ca un fel de bu-

zunar, (fig.) lăsând de celelalte trei părți carnea netăiată pe o distanță de 2 cm. Carnea tăiată de pe margini, la care mai adăugăm puțină carne de vacă, astfel ca să avem vreo 400 gr. de tocătură, o trecem prin mașina de tocat. Castronul în care vom pregăti umplutura, îl frecăm bine cu un căței de usturoiu tăiat în două. Punem carnea, o lingură plină de pesmet fin pisat, o ceapă tocată și trasă în unt, o linguriță de vin alb, sare, piper, puțină frunză tocată de pătrunjel și un ou. Mestecăm totul bine, umplem pieptul, pe care îl coasem cu 2—3 împunsături. Il apăsăm puțin pe dinafară, astfel ca să fie tot una de gros. Se așează pe fundul unei cratițe câteva bucăți de șoric, cu partea grasă spre fundul cratiței, iar deasupra felii de ceapă. Se unge pieptul cu puțină grăsime, se așează în cratiță, se acopere, se dă la cuptor la foc potrivit. Când totul începe să se rumenească, se pune apă sau zeamă de carne, să ajungă până la jumătatea cărnei. Se ține să fiarbă înăbușit cam două ore. Când e aproape gata, se unge cu zeama din cratiță și se mai lasă puțin să capete culoare. Se scot ațele, se taie după ce s'a răcorit puțin, se servește cu sosul din cratiță degresat și cu garnitură de macaroane sau piuré de legume.

PULPĂ DE VIȚEL LA TAVĂ.

Se alege o pulpă cam de 1½ kg. Se dă sare, se ține o jumătate de oră. Se șterge bine cu o cârpă, se pune într'o tavă, se unge cu unt sau cu untură, se dă la cuptor la foc potrivit. Se ține o oră și jumătate. Se unge din timp în timp cu zeama pe care o lasă. Se taie felii, se servește cu cartofi sau legume, și cu sosul din cratiță degresat și care a mai fiert cu o lingură de apă.

PULPĂ DE VIȚEL IMPĂNATĂ.

Se alege o pulpă de vreo 2 kg. Se sărează. Se împănează, dar numai la suprafață, cu slănină tăiată în bucăți de 3 cm. pe jumătate cm. lățime. Se pregătește tava cu șorice și ceapă, ca pentru piept umplut (pag. 128). Se așează pulpa, se unge cu unt și se dă la cuptor. După un sfert de oră se adaugă jumătate pahar de vin alb. Când acesta e scăzut se toarnă 3

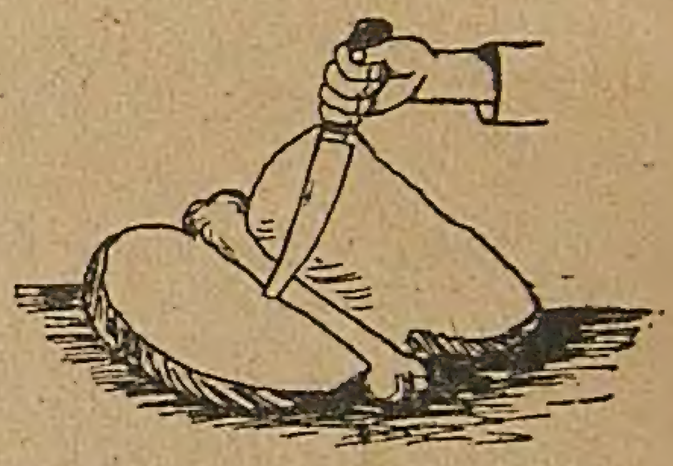
ceşti de zeamă de carne. Se acopere şi se lasă să fiarbă o oră. Apoi se scoate capacul, se mai ţine o oră, dar de rândul acesta udând friptura la fiecare 10 minute. Când a prins culoare, se scoate şi, ca să nu piardă tot sucul, se lasă puţin la o parte, înainte de-a o tăia. Se scurge grăsimea iar sosul se serveşte pe lângă friptură, cu garnitură de macaroane, cartofi, etc.

FRIPTURĂ DE VIŢEL DELA RINICHI.

Se alege 1 ½ kg. de carne cu rinichi. Se desprinde rinichiul, scoţând grăsimea dimprejur. Cu un cuţit ascuţit se desfac oasele de pe carne şi aceasta e uşor bătută cu latul unui satâr. Carnea e întinsă pe fund. Se aşează rinichiul la loc, se dă puţină sare. Se face carnea sul împrejurul rinichiului, şi se îmbracă totul într'o fâşie subţire de grăsime scoasă dela rinichiu. Se leagă cu aţă. Se pune într'o tavă la cuptor, se frige ca şi viţelul la tavă (pag. 129). Se serveşte cu macaroane, cartofi sau alt zarzavat. Sosul din cratiţă, după ce s'a scurs grăsimea, e pus să mai fiarbă cu două linguri de apă. E servit în sosieră.

PULPĂ DE VIŢEL LA FRIGARE.

Se pregăteşte o pulpă de viţel de 1 ½ kg., scoţând osul din mijloc şi pieliţele albe. Se pune pe frigare, la foc potrivit, ungând-o din când în când cu unt. Se cunoaşte dacă e gata, când înţepând-o cu un ac de tricotat ies picături de zeamă albă şi nu roşie. Se taie felii, se serveşte cu cartofi şi salată.



Cum se scoate osul din pulpă

RULADE DE VIŢEL.

Se alege 1 kg de pulpă de viţel, fără os. Se taie din ea 6 felii de carne, ca pentru şniţele, cam de 1 cm. de groase. Se bat cu ciocanul de lemn, ca să le subţiem aproape la jumătate, fără însă să le rupem. Se taie marginile cu cuţitul, ca să obţinem bucăţi de mărime egală, cam de 10 cm. pe 15 cm. Resturile de carne, ca un sfert de kilogram, sunt date de două ori prin maşină, împreună cu o bucăţică mică de miez de pâine muiat în lapte şi stors şi 100 gr. de slănină proaspătă. Se amestecă bine într'un castron, împreună cu un ou, o bu-

căţică de unt proaspăt cât o nucă, sare, piper. Se udă fundul de lemn şi se aşează bucăţile de carne una lângă alta. Se pune pe fiecare o cantitate egală de umplutură, care e întinsă cu un cuţit ud. Se face fiecare bucată de carne sul şi se învelește într'o felie de slănină foarte subţire, se leagă cu aţă. Se aşează într'o cratiţă bucăţi de şoric, cu partea grasă pe fundul cratiţei. Deasupra felii subţiri de ceapă, iar peste ele un rând de felii de morcov. Se pun ruladele deasupra, una lângă alta, dar nu prea strânse. Se dau la cuptor vreun sfert de oră, ca să înceapă să se rumenească. Se toarnă apoi un păhărel mic de vin alb, şi, dacă este, zeamă de carne. Se lasă să fiarbă înăbuşit un ceas şi ¼. Se scoate capacul, şi se udă de câteva ori carnea cu sosul scăzut din cratiţă. Se scot ruladele, se desface aţa, se ţin la cald. Se scurge grăsimea din cratiţă, în sosul care a rămas se mai pun două linguri de apă, se lasă la foc iute să tragă repede un clocot. Se trece prin sită, se toarnă peste rulade. Se servesc cu macaroane, sau piure de legume.

RULADE CU SLĂNINĂ AFUMATĂ.

Se pregăteşte carnea întocmai ca mai sus. In loc de umplutură, se aşează pe fiecare bucată de carne o felie subţire de slănină afumată. Se face sul, se leagă. Intr'o cratiţă se înfierbântă o lingură de unt. Se pune o ceapă tăiată mărunt, 2—3 felii de ţelină, un fir de pătrunjel, sare şi resturile de carne şi slănină tăiate mărunt. Se lasă totul înăbuşit cam un sfert de oră, amestecând cu lingura ca să nu se prindă. Se aşează deasupra ruladele de carne, se întorc pe o parte şi pe alta până pierd culoarea roşie de carne crudă, fără să se rumenească, se dau apoi la cuptor şi se ţin la foc potrivit o oră şi jumătate, întorcându-le din când în când. Se adaugă câte o linguriţă de apă, numai dacă încep să se prindă pe fund. Se scot pe farfurie, se desprinde aţa, se ţin la cald. In sosul din cratiţă se toarnă 2—3 linguri de zeamă de carne şi se ţine să dea repede un clocot. Se strecoară, se toarnă peste rulade. Se serveşte ca mai sus.

ŞNIŢEL VIENEZ.

Una din condiţiile de bună reuşită e ca bucăţile de carne să nu fie tăiate în lungul fibrelor, ci în curmeziş. Se taie atâtea felii de carne, de 1 cm. grosime câte şniţele vrem să facem.

Se bat uşor cu ciocanul de lemn ca să fie subţiate aproape la jumătate. Se sărează. Se dau în făină, prin ou bătut în care s'au pus 5 — 6 picături de untdelemn şi apoi prin pesmet foarte fin. Se pune într'o tigaie să se înfierbântă o lingură de untură sau o lingură de unt cu 2 linguriţe de untdelemn. Când aceasta e foarte fierbinte, se pun şniţelele să se rumenească pe o parte, apoi se întorc pe cealaltă parte, cu multă grijă, ca să nu cadă pesmetele. Când sunt rumenite frumos pe ambele părţi se aşează fierbinţi pe farfurie cu o garnitură de mai multe legume ca : fasole, varză, mazăre, cartofi, piurea de spanac, sfeclă roşie.

ŞNIŢEL MILANEZ.

Se pregăteşte întocmai ca cel vienez. Se face însă ceva mai gros, iar pesmetele e amestecat cu parmezan ras şi anume se pune o lingură de parmezan la 2 linguri de pesmet. Se serveşte cu garnitură de macaroane, şi sos de roşii.

ŞNIŢEL NATUR.

Se pregăteşte întocmai ca cel vienez, nu e bătut însă decât în făină, fără ou şi pesmet. Se serveşte la fel.

COTLETE DE VIŢEL PANE.

Se taie cotletele groase de 2 cm. Se îndepărtează bucăţica de os dela şira spinării şi pieliţa din lungul osului. Se scurtează şi costiţa, dacă e prea lungă. Se sărează. Se dau prin făină, ou şi pesmet. Se prăjesc ca şi şniţelul vienez. Se servesc cu cartofi sau alte legume.

COTLETE DE VIŢEL NATUR.

Se pregăteşte carnea ca mai sus. Se sărează. Se frige în untură sau unt cu puţin untdelemn. Se serveşte cu legume.

FRIPTURĂ DE VIŢEL PE MACAROANE

Se aleg câteva cotlete mai groase. Se sărează. Se frig într'o tigaie, dar nu prea rumene. Deoparte se fierb pe jumătate 150 gr. de macaroane subţiri. Se aşează friptura într'o cratiţă de piatră ce merge la masă, împrejur se pun macaroanele. Se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne concentrată. Se

acopere, se dă la cuptor. Se țin până macaroanele au supt toată zeama, și sunt destul de fierte. Se toarnă puțin sos de roșii și se servește.

FRIGĂRUI DE MOMIȚE.

Inainte de a fi pregătite fie ca friptură, fie ca mâncare, momițele trebuesc ținute 3—4 ore în apă rece, și apa schimbată de câteva ori, până ce rămân albe, fără urmă de sânge închegat pe ele. Se pun apoi la foc, într'un vas cu apă rece, și se țin până ce dau 2—3 clocote. Se varsă apa fierbinte și se toarnă imediat alta rece. Se țin până ce s'au răcorit. Aceasta se face pentru a le întări puțin, ca să poată apoi fi puse pe micile frigări. Se scurg din apă, se pun pe un șervet ca să se usuce bine. Se îndepărtează grăsimea, pielițele și se taie în bucăți de 4—5 cm. Se dă sare. Se pun pe frigări de lemn, pregătite dinainte și se frig bine pe grătar. Se servesc cu frigări cu tot, foarte fierbinți și pe farfurii calde, cu garnitură de cartofi.

MOMIȚE DE VIȚEL PANE.

Se pregătesc momițele ca mai sus. Se taie în bucăți de grosimea degetului. Se sărează, se stropesc cu puțină zeamă de lămâie. Se dau în făină, ou bătut cu câteva picături de untdelemn și pesmet. Se prăjesc în untură fierbinte sau unt cu puțin untdelemn. Se servesc foarte fierbinți, cu legume.

MOMIȚE CU SOS DE CIUPERCI.

Se pregătesc momițele cum am arătat pentru frigărui. Se taie bucăți și se pun într'o cratiță cu unt și cu câteva ciuperci curățate și tăiate foarte subțiri. Se amestecă din când în când cu lingura de lemn, la foc potrivit, ca să nu se prindă. Deoparte se trage o ceapă tocată mărunt cu puțin unt. Se adaugă un praf de făină, se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se pune sare, un vârf de cuțit de boia de ardei, sau puțin bulion de roșii. Se lasă să clocotească, până se topește ceapa. Se trece prin sită, în cratița cu momițele și ciupercile. Se lasă să fiarbă, pe foc potrivit. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se adaugă un păhărel de vin alb bun. Sosul trebuie să fie potrivit de scăzut. Se servește foarte fierbinte.

PICIOARE DE VIȚEL RASOL.

Se curăță bine picioarele, se spală în mai multe ape. Se scoate osul cel mare și anume, se desprinde copita în două, se face o tăietură în lungul osului și apoi, cu ajutorul cuțitului, se desprinde pielea de pe os, nelăsând decât oasele mici dela copite. Piciorul astfel pregătit, e legat la loc, ca să nu se sfarme în timpul fiertului. Se pun apoi într'o cratiță cu apă rece și se țin la foc până încep cu încetul să fiarbă. Se dau deoparte, se spală imediat cu apă rece, se usucă și se curăță de părul care ar mai exista. Se pune într'o cratiță la fiert 2 litri de apă cu sare, o lingură de oțet, sau de lămâie, o frunză de dafin și un fir de pătrunjel. Se pun picioarele la fiert și se țin două ore să fiarbă continuu, dar în clocote mici. Se servesc foarte fierbinți, cu mujdei de usturoi, sos de mușțar, sos de roșii, etc. Pentru ca picioarele să rămână albe la fiert, se obișnuește să se pună în apa în care fierb o lingură de grăsime și o lingură de făină, care se moaie cu puțină apă rece mestecând bine, ca să nu facă cocoloși. Grăsimea, după ce sunt picioarele gata și apa s'a răcit, se strânge și se întrebuințează la altceva.

PICIOARE DE VIȚEL FRIPTE.

Se curăță picioarele de vițel și se fierb întocmai ca pentru rasol. Se scot, se scurg bine de apă, se scot oasele mici care au mai rămas, se taie în bucăți potrivite. Se dau prin ou bătut amestecat cu câteva picături de untdelemn, prin pesmet fin și se prăjesc bine în untură fierbinte. Se servesc cu sos de roșii și diverse legume.

TUSLAMA DE BURTĂ.

Se spală în mai multe ape și se curăță cu sare până rămâne albă, o bucată de burtă și un picior de vițel. Se pun la fiert în apă cu un morcov, un pătrunjel, o ceapă și o foaie de dafin. Când sunt gata, se scot din apă și după ce s'au răcorit, se taie în pătrățele potrivite, atât burta cât și carnea de pe picior. Se așează într'o cratiță. Deoparte se trage în untură un morcov sau doi, dați prin răzătoare. Se adaugă un vârf de lingură de făină. Se sting cu puțină zeamă în care a

fiert burta. Se lasă să fiarbă câteva minute înăbuşit, se trece sosul prin sită, se bate cu un gălbenuş sau două, adăugând puţină zeamă de lămâie, şi se toarnă în cratiţă peste burtă. Se ţine să mai fiarbă împreună, dar la foc mic, ca să nu se taie oul. Se serveşte fierbinte.

C. CARNE DE MIEL ŞI DE BERBEC

STUFAT DE MIEL.

Se taie carnea de miel în bucăţi potrivite. Se pun să se rumenească cu o lingură de grăsime. Se adaugă un praf de făină. Deoparte se opăresc 40—50 de fire de ceapă verde şi vreo 20—30 fire de usturoi verde. Se înnoadă fiecare fir separat în formă de opt. Se trag cu puţină untură, fără să se îngălbenească. Se pun în cratiţa cu carne, se adaugă un pahar de borş fiert şi limpezit, îndoit cu apă, sare, puţin bulion de roşii. După ce a început să fiarbă, se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă înăbuşit, până scade cât trebue.

MIEL CU SPANAC.

Se rumenesc, cu o lingură de untură, bucăţile de carne şi o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă un praf de făină. Se curăţă 1 kg. de spanac, se spală în mai multe ape, se opăreşte şi se scurge bine. Se pune în cratiţa cu carne, se adaugă puţină apă şi sare. Se acopere şi se dă la cuptor o jumătate de oră. Dacă scade prea tare, se mai adaugă puţină apă.

MIEL CU MĂCRIŞ.

Se face întocmai ca mielul cu spanac. Când e aproape gata se adaugă puţină zeamă de lămâie.

MIEL CU SPARANGHEL VERDE.

Se rumenește carnea în untură cu ceapă tăiată mărunt și un praf de făină. Se curăță sparanghelul de partea fibroasă, și se taie în bucăți de 4—5 cm. Se fierbe deoparte 10 minute. Se scurge bine și se pune în cratița cu carne. Se adaugă apă cât trebue, sau zeamă în care a fiert sparanghelul, se acopere și se lasă să fiarbă. Se dă jumătate de oră la cuptor.

ANGEMACT DE MIEL.

Se face întocmai ca cel de pui (pag. 158).

CIULAMA DE MIEL.

Se face ca și ciulamaua de vițel (pag. 128).

MIEL CU CIUPERCI.

Se pun să se rumenească în aceiași cratiță, cu o lingură de unt sau untură, bucățile de carne, o ceapă tăiată mărunt și 200 gr. de ciuperci spălate și tăiate felii subțiri. Când începe totul să se rumenească, se adaugă o ceașcă de zeamă de carne și se lasă să scadă. Dacă mâncarea e prea scăzută, înainte ca ciupercile și carnea să fie fierte, se mai adaugă puțină supă sau apă. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se amestecă într'un castron 2—3 linguri de smântână cu un vârf de cuțit de făină, se toarnă peste mâncare și se lasă să dea 2—3 clocote.

Se poate pregăti aceiași mâncare, fierbând deoparte ciupercile tăiate felii. Se pun în mâncare odată cu smântâna și dau împreună câteva clocote.

DROB DE MIEL.

Vezi la *tocături* (pag. 107).

FRIPTURĂ DE MIEL.

Se taie capul și picioarele dela încheieturi. Se lasă pulpele și mai cu seamă codița, care, friptă, e o bucățică aleasă. Mielul se poate frige și tăiat în jumătate în lungime. Se spală și se șterge bine cu o cârpă uscată. Se dă sare și se lasă așa o jumătate de oră. Se așează într'o tavă cu unt sau untură

cu spatele în sus. Se dă la cuptor, mai întâi la foc moale şi se unge din timp în timp cu grăsime. La sfârşit se întăreşte focul şi nu se mai unge, ca să se rumenească frumos şi să se întărească bine coaja. Se taie repede pe fund de lemn, şi se aşează bucăţile pe farfurie astfel ca să pară mielul întreg. Sosul care a rămas în tavă se degresează, se pune să fiarbă cu o lingură de apă, mestecând ca să se ia rumeneala de pe fund. Se trece prin sită şi se serveşte deoparte. Nu se toarnă peste friptură, ca să nu moaie coaja. Se serveşte cu cartofi prăjiţi şi salată verde.

MIEL PANE.

Se spală o jumătate de miel, de preferat partea din faţă, se taie în bucăţi cât 2—3 degete de late. Se sărează şi se ţin vreo 20 de minute. Se bat în făină, apoi în ou amestecat cu o linguriţă de untdelemn şi la urmă în pesmet. Se prăjesc în untură fierbinte sau în unt amestecat cu untdelemn (la o lingură de unt, 2 linguriţe de untdelemn). Se servesc cu sos de roşii, legume şi salată verde.

FRIPTURĂ DE MIEL CU CIUPERCI.

Se alege partea dindărăt a mielului, se spală, se sărează. Se lasă aşa vreo 20 minute. Se rumeneşte într'o tigaie cu unt pe o parte şi pe alta. Se pun pe fundul unei cratiţe felii subţiri de slănină, se aşează friptura, se adaugă arpacic, ciuperci mici curăţate, sau, dacă sunt mari, tăiate felii, se toarnă o ceaşcă bună de zeamă de carne, se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă acoperit o oră. Se aşează carnea pe farfurie, se taie, se pun împrejur ciupercile şi arpacica, iar sosul se lasă să fiarbă cu un praf de făină şi se toarnă deasupra.

PULPĂ DE BERBEC LA TAVĂ.

Să se caute totdeauna carne de berbec tânăr şi care nu miroase. Totuşi carnea de berbec nu se întrebuinţează niciodată prea proaspătă şi se ţine cel puţin 2—3 zile după ce a fost tăiat, la un loc răcoros şi bine aerisit, iar iarna se păstrează şi 5—6 zile. Se curăţă bine pulpa de pieliţe şi mai ales de grăsime, care totdeauna are un gust neplăcut. Se curăţă însă numai atunci când vrem s'o pregătim, adică cu

vreo oră mai înainte. Pulpa pregătită pentru fript, se împănează sau nu cu slănină și usturoi, după plăcere. Se sărează și se așează într'o tavă și de preferință pe un grătar care intră în tavă. Astfel carnea nu se moaie de zeama ce o lasă în tavă. Focul trebue să fie la început mai tare, ca să se formeze în afară o crustă, ce păstrează mustul cărnei, apoi mai slab. Timpul cât se ține la fript atârnă de cantitatea cărnei. Cât stă la cuptor se unge din când în când cu unt sau untură. Când e gata se taie felii, iar sosul degresat și fiert cu puțină apă, e servit deoparte. Garnitura obișnuită la pulpa de berbec e de fasole boabe sau piure de fasole.

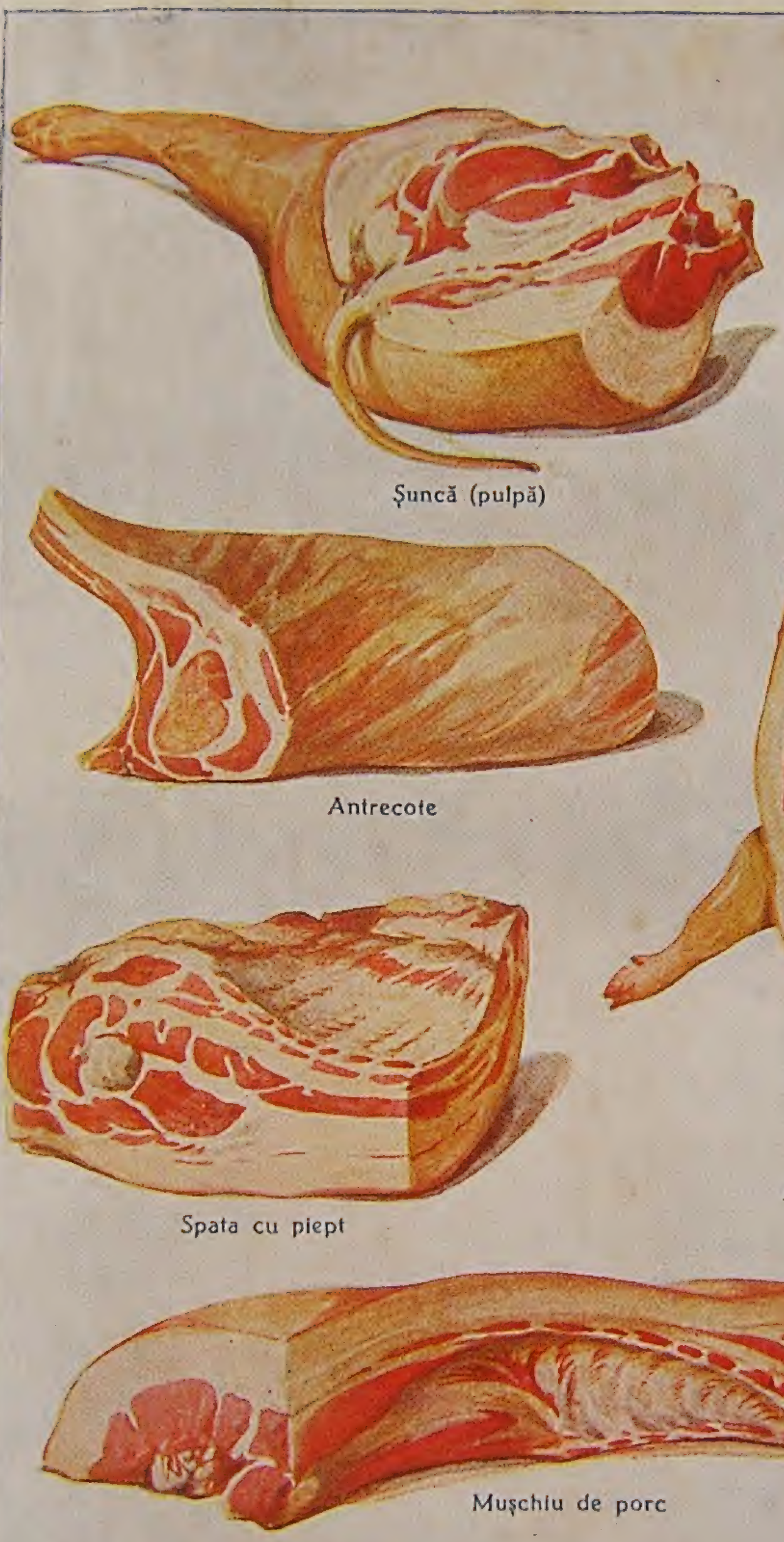
PULPĂ DE BERBEC INĂBUȘITĂ.

O friptură înăbușită cere mult mai mult timp să se frigă decât una friptă la tavă. O pulpă înăbușită de 2½ kg. se ține cam 2 ore și ½ la cuptor. Se pregătește pulpa ca mai sus. Se frige mai întâi pe toate părțile într'o tavă cu puțină untură. Se așează pe fundul unei tăvi lungi câteva bucăți de șoric, cu partea grasă spre fund, apoi un rând de felii de ceapă și unul de felii de morcovi. Deasupra se pune friptura rumenită mai înainte. Se toarnă un pahar de vin alb și se lasă la foc descoperit până ce scade aproape cu totul. Se toarnă atunci 4—5 cești de zeamă de carne, se adaugă un fir de pătrunjel și o frunză de dafin, se acopere și se lasă să fiarbă înăbușit aproape 2 ore. După care timp, lichidul fiind foarte redus, se mai ține încă jumătate de oră, udând friptura din 10 în 10 minute cu zeama din tavă. Când friptura e gata, sosul e degresat, trecut prin sită și servit la friptura tăiată felii. Se servește cu o garnitură de fasole.

PULPĂ DE BERBEC MARINATĂ CA VÂNATUL.

Se pregătește o pulpă de berbec (pag. 137) și se împănează cu slănină. Se pune la fiert pentru marinată ¾ de litru de vin cu o ½ litru de oțet bun, în care adaugăm 2 morcovi, 2—3 cepe și un sfert de țelină, toate tăiate felii, apoi un fir de cimbru, pătrunjel, frunză de dafin, sare, boabe de piper și o ceașcă de untdelemn. După ce a fiert, se lasă să se răcorească. Se așează pulpa într'o strachină mare de piatră. Se toarnă deasupra marinata rece, se pune la loc răcoros.

CARNE DE PORC



Șuncă (pulpă)

Antrecote

Spata cu piept

Jumătate de porc

Mușchiu de porc

Se întoarce pulpa măcar odată pe zi, se ține 2 zile, iarna și 3—4 zile.

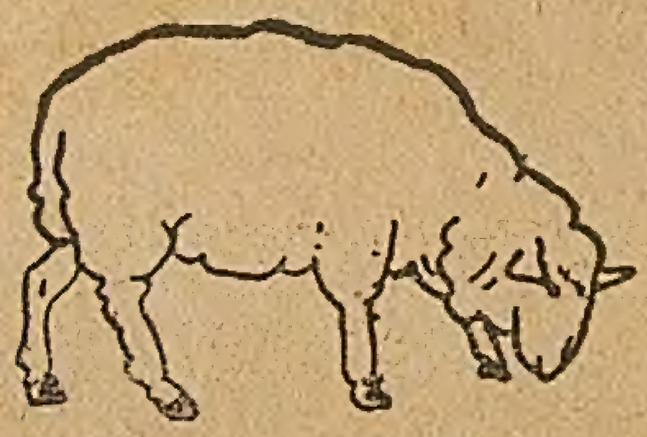
Inainte de a fi pusă la fript în tavă, se scurge bine de marinată. Se pune la foc bun, se unge din timp în timp cu untdelemn. Se frige și se servește întocmai ca pulpa la tavă (pag. 137).

COTLETE DE BERBEC LA TAVĂ.

Se taie cotletele de grosimea degetului. Se curăță de grăsime și de pielița din lungul osului. Se bat mai mult ca să li se dea o formă. Se dă puțină sare și piper. Se pune unt sau untură la înfierbântat, se frige pe o parte și pe alta. Se servesc cu garnitură de fasole boabe.

COTLETE DE BERBEC LA GRĂTAR.

Se taie cotletele și se pregătesc ca mai sus. Se ung cu untdelemn și se țin așa câteva minute. Se pun pe grătarul încins bine, se frig pe o parte și pe alta, se sărează când sunt aproape gata. Se servesc cu fasole boabe.



D. CARNE DE PORC

TOCANĂ DE PURCEL.

Se pregătește întocmai ca tocana de vacă (pag. 112).

CARNE DE PURCEL CU VARZĂ.

Se pregătește întocmai ca varza cu carne de vacă (pag. 116).

SARMALE DE CARNE DE PURCEL.

Se pregătesc întocmai ca sarmalele de carne cu vacă (pag. 106). Cel mai nimerit e să se amestece carne de porc cu carne de vacă.

VARZĂ ACRĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ.

Se taie o varză mare, murată, în felii. Dacă ni se pare prea acră, se spală într'o apă sau două și se scurge bine. Se taie 4—500 gr. de costiță afumată cu șorici cu tot, în felii groase de un deget. Dacă slănina e prea sărată, se va ține câtva timp în apă. Se așează pe fundul cratiței unsă cu grăsime un rând de felii de varză. Apoi unul de slănină, urmând așa până ce e așezată toată în cratiță. Se adaugă o ceașcă de apă și o lingură de untură. Această mâncare nu e gustoasă decât grasă și bine scăzută. Se acopere, se dă la cuptor și trebue să fiarbă înăbușit cel puțin 3 ore. Când e aproape gata se adaugă câteva boabe de piper și dacă vrem și puțin bulion sau boia. de ardei. In timpul fiertului, dacă scade prea tare, se adaugă puțină apă. E mult mai gustoasă încălzită a doua zi. Se răstoarnă ca o budincă.

LINTE CU COSTIȚĂ AFUMATĂ.

Se alege o ½ kg. de linte, se spală, și se pune într'o cratiță cu apă rece să fiarbă pe jumătate în clocote mici. Se trage cu o lingură de untură o ceapă tăiată mărunt și se așează în aceiași cratiță lintea cu puțină zeamă, ceapă prăjită și 300—400 gr. de costiță spălată, tăiată bucăți. Se lasă să fiarbă cam o oră la foc potrivit. Se adaugă puțin bulion de roșii și sare cât trebue. Se acopere, se dă la cuptor și se mai ține un sfert de oră. Dacă e prea scăzută, se adaugă puțin din zeama în care a fiert lintea. La fel se face cu fasole boabe.

PULPĂ DE PORC LA CUPTOR.

Se sărează un but de porc și se lasă astfel o jumătate de oră. Se așează într'o tavă, se toarnă 2—3 linguri de apă și se presară cu puțin chimen. Se pune la cuptor, la foc potrivit. Se unge din când în când cu zeama din tavă. Dacă aceasta scade, se mai adaugă o lingură sau două de apă. Nu se pune untură la fript, carnea de porc fiind grasă. Trebue friptă

bine, altfel e indigestă. Un but de porc de 3 kg. se ține la cuptor cam 2½—3 ore. Se taie felii, se servește cu sosul din tavă degresat și strecurat și cu cartofi prăjiți.

Când purcelul e tânăr se pune la fript cu șoric cu tot care se crestează, cu un cuțit ascuțit în formă de patrate mici. Dacă în timpul friptului șoricul se rumenește prea tare, e acoperit cu o hârtie albă. Când friptura e gata, înainte de a o tăia, se desprind cu un cuțit patratele de șorice rumenite. Se așează pe aceiași farfurie cu friptura tăiată felii.

COTLETE DE PORC LA CUPTOR.

Se alege o bucată întreagă de costițe. Se taie bucățele de oase dela șira spinării, cât și capetele coastelor, dacă sunt prea lungi. Se sărează și se pune într'o tavă la cuptor. Se presară cu chimen. Se ține la foc potrivit cam 2 ore și se unge mereu cu zeama din tavă. Se taie felii, se servește cu varză călită. Sosul din tavă se degresează, se strecoară și se toarnă peste friptură.

TOPITURĂ SAU JUMARĂ DE PURCEL.

Capetele tăiate dela costițe, cât și bucățele de carne grasă sunt sărate și puse într'o tigaie pe mașină să se rumenească bine. Dacă lasă prea multă untură se mai scurge dintr'însa. Când sunt bine rumenite, aproape uscate, se servesc fierbinți, cu mămăligă și brânză de vaci.

FRIPTURĂ DE PORC MARINATĂ.

Se alege o bucată de carne de friptură de vreo 2 kg. din spate sau de la pulpă. Se face o marinată fierbând ½ litru de vin alb, un ¼ litru de oțet bun, 2 cepe și un morcov tăiate felii, 2—3 căței de usturoiu, un fir de pătrunjel, o frunză de dafin, una de țelină, sare, câteva boabe de piper. Se pune carnea într'o strachină de pământ. Se toarnă marinata rece deasupra, se ține o zi, întorcând-o de câteva ori pe o parte și pe alta. Cu 2 ore jumătate înainte de masă, se scoate carnea din marinată, se scurge bine, și se pune într'o tavă la cuptor, fără nimic altceva, să se rumenească pe o parte și pe alta. După o jumătate de oră, se toarnă marinata deasupra, cu tot ce se află în ea, și se lasă să se frigă înăbușit încă o oră

și jumătate, udând cu zeama din cratiță. Dacă scade prea tare se mai adaugă câte puțină zeamă de carne. Când friptura e gata, se scoate deoparte, se ține la cald. Sosul din cratiță e degresat și e lăsat să tragă câteva clocote cu 2 linguri de oțet și un vârf de cuțit de piper. Deoparte se amestecă o ceașcă de smântână cu o lingură de feculă, adăugând și sosul trecut prin sită, și se pun să mai dea un clocot pe mașină. Se taie friptura, se așează pe farfurie, se toarnă câteva linguri de sos deasupra, iar restul se servește în sosieră.

MUȘCHIULEȚ LA GRĂTAR.

Muschiul de porc e curățat și frecat cu puțină sare și piper. E lăsat așa vreo oră. E uns apoi bine cu unt și pus pe un grătar încins să se frigă. Timpul cât trebue ținut atârnă de grosimea muschiului. Se servește cu legume.

FRIGĂRUI DE PURCEL.

Se fac întocmai ca frigăruele de mușchiu de vacă (pag. 125).

COTLETE DE PURCEL LA GRĂTAR.

Se taie cotletele de grosimea degetului, se curăță de grăsime când sunt prea grase, se taie bucățile de oase dinspre șira spinării, și se scurtează costițele, dacă sunt prea lungi. Se dă sare și se țin așa o jumătate de oră. Se ung cu puțin unt sau untură și se frig pe grătarul încins bine. Se țin la foc vreo 10—15 mintue. Se servesc cu garnitură de legume.

COTLETE DE PORC PANE.

Se pregătesc cotletele ca mai sus, se dau prin făină, ou și pesmet, se prăjesc întocmai ca șnițelul vienez. Se servesc la fel.

COTLETE DE PORC CU SOS PICANT.

Se pregătesc cotletele ca cele pentru fript la grătar. Se sărează și se țin astfel până pregătim sosul. Se taie o ceapă și se trage cu o lingură de untură. Când s'a muiat se pune o jumătate lingură de făină și se amestecă mereu. Nu se lasă să se îngălbenească. Se stinge cu o ceașcă de vin alb și 2 cești de zeamă de carne. Se ține să fiarbă o jumătate de oră la foc mic. Din când în când se va lua pielița de grăsime ce se for-

mează la suprafață. Se înfierbântă într'o tigae o lingură de untură, se pun cotletele să se frigă bine pe o parte și pe alta. Se amestecă sosul cu o linguriță de muștar și cu 2 castraveți în oțet tăiați felii subțiri. Se potrivește de sare și piper. Se așează cotletele fierbinți pe farfurie, se toarnă peste ele sosul. Se servesc imediat.

PURCEL DE LAPTE LA TAVĂ.

Purcelul gata curățat, se spală bine cu apă rece. De mai are vreo urmă de păr se pârlește la flacăra de spirt sau de hârtie. Dacă ni se pare că miróase câtuși de puțin înăuntru, se pune în cuptorul încins bine, se ține 4—5 minute, apoi se dă imediat la curent de apă rece și se mai spală în câteva ape. Se șterge bine cu o cârpă înăuntru și pe afară, se sărează cu o lingură de sare pentru un purcel de 3—4 kg., și se ține așa cel puțin o jumătate de oră. Se așează apoi întı'o tavă, cu picioarele îndoite înăuntru, pe două scândurele sau pe un grătar, ca să nu stea direct pe fundul tăvei, și să se moaie în zeama pe care o lasă. Se pun în tavă 2 — 3 linguri de apă și se dă la cuptor. Când începe să se rumenească, se unge din când în când cu o pană muiată în untură sau în untdelemn amestecat cu rom. Cu o jumătate de oră înainte de a servi purcelul nu se mai unge, să aibă coaja rumenă, aurie și tare, când o atingi. Dacă în timpul friptului coaja ar face bășici, acestea se sparg cu un ac. Se așează pe farfurie, se taie cu un cuțit ascuțit sau cu foarfecele de tăiat fripturi, astfel ca să-și păstreze forma. Se servește cu cartofi și cu salată.

CÂRNAȚI FRIPȚI.

Se pune să se înfierbânte puțină untură într'o tavă, se așează cârnații, se prăjesc rumen pe o parte și pe alta. Se servesc pe varză călită, fasole boabe sau cartofi. Ca să nu plesnească, se bagă, înainte de a-i pune la fript, 2 minute în apă clocotită, se scurg bine pe un șervet și se înțeapă de câteva ori cu un ac.

CAPITOLUL IX

CREER, LIMBĂ, FICAT, RINICHI

SALATĂ DE CREIER.

Vezi pag. 21.

CREIER FIERT.

Inainte de a fi curățat, creierul trebuie ținut cel puțin o oră în apă rece, ca să iasă tot sângele și chiagurile care s'ar înegri la fiert. Intre timp se schimbă apa odată sau de două ori. Se scoate, se curăță pielița de deasupra, încet, ca să nu-l sfărmăm, se mai spală odată și se pune la fiert în apă călduță, cu sare și foarte puțin oțet alb (la un creier o lingură de oțet). Se lasă să fiarbă în clocote mici vreo 20 de minute. Se scurge. Se servește fierbinte, întreg sau tăiat felii, cu unt topit, lămâie sau sos de roșii.

CREIER PANE.

Se fierb creierii ca mai sus. Se lasă să se răcească în apa lor. Se scurg, se taie felii de grosimea degetului. Se dau prin făină, ou amestecat cu o linguriță de untdelemn, pesmet fin și se prăjesc în unt sau untură fierbinte. Se servesc cu garnitură de mazăre boabe, cu fasole verde soté sau cu sos de roșii. Se poate pregăti pané și creierul nefiert.

CREIER PRĂJIT IN ALUAT.

Se fierbe creierul ca mai sus Se lasă să se răcească în apa lui. Se scurge, se taie felii de grosimea degetului. Se face

un aluat nu prea gros din 125 gr. de făină, sare, o ceaşcă de lapte, o linguriță de untdelemn, un gălbenuş şi albuşul bătut spumă. Se moaie creierii în aluat, se frig în untură fierbinte. Se servesc ca şi creierii pané.

FRIGANELE DE CREIER.

Se curăță un creier de vacă sau viţel şi se ţine 10 minute în apă clocotită. Se scurge şi se taie în bucăţele mici. Se bat 3 ouă într'un castron, se amestecă cu o lingură de făină, 3—4 linguri de parmezan sau caşcaval ras, la care se adaugă creierul. Se amestecă bine, până ce totul devine ca o pastă. Se potriveşte de sare. Se înfierbântă într'o tigaie unt sau untură, se ia câte o lingură din această pastă şi se pune la prăjit. Când sunt friganelele rumene pe o parte, se întorc pe cealaltă. Se servesc ca garnitură la legume.

CREIER CU CEAPĂ.

Se curăță creierul, se ţine 10 minute în apă clocotită, se scurge şi se taie în bucăţi mici. Se taie o ceapă mărunt, şi se pune să se prăjească cu o lingură de unt. Când începe ceapa să se îngălbenească, se pun bucăţele de creier, se amestecă cu lingura, până se rumenesc pe toate părţile. Se servesc cu legume asortate şi anume se aşează creierul ca o moviliță în mijlocul unei farfurii rotunde, împrejur se pune un rând de fasole, unul de morcovi, unul de mazăre, toate pregătite cu unt.

CROCHETE DE CREIER.

Se pregăteşte creierul întocmai ca mai sus. Se amestecă într'o cratiță 4 linguri de unt cu 4 linguri de făină şi puţin lapte. Se freacă la foc mic, până ce aluatul începe să se desprindă de pe cratiță. Se lasă să se răcorească puţin, se adaogă pe rând 3 ouă întregi, creierul tăiat bucăţi, sare, piper şi puţină ceapă tăiată mărunt. Se amestecă bine şi se fac cu mâna dată în făină crochete lungi cât degetul, se prăjesc în untură fierbinte, se servesc cu legume, sau cu sos de roşii ori de sardele.

BUDINCĂ DE CREIER.

Se curăță un creier şi se fierbe (pag. 145). Când s'a răcit se taie bucăţi. Se freacă 50 gr. unt făcut spumă cu 2 linguri

de smântână, 3 gălbenuşuri, miezul dela o felie de pâine muiat în lapte şi stors bine şi 3—4 linguri de şvaiţer sau parmezan ras. Când totul e amestecat bine, se adaugă creierul tăiat bucăţi şi la urmă cele 3 albuşuri bătute spumă. Se toarnă într'o formă bine scursă cu unt şi se fierbe la ,,bain-marie'' (pag. 16.) 45 până la 50 de minute. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de roşii sau de ciuperci.

CREIER CU SOS MATELOTE.

Se curăţă creierul şi se fierbe (pag. 145). Se curăţă vreo 20 fire de arpacic, se undesc 10 minute în apă, se scurg bine şi se trag într'o cratiţă cu jumătate lingură de unt şi un vârf de lingură de făină. Când încep să se îngălbenească, se adaugă 4—5 ciuperci curăţate şi tăiate felii subţiri, sare, piper, o ceaşcă de zeamă de carne şi jumătate pahar de vin. Se lasă să fiarbă la foc mic. Se scurge creierul din apă, se aşează întreg sau tăiat felii pe o farfurie, se pun împrejur ciupercile şi arpacica, iar sosul se toarnă deasupra. Se serveşte fierbinte.

CREIER CU ROŞII LA GRATIN.

Se curăţă creierul şi se fierbe (pag. 145). Se taie felii subţiri. Deasemenea se curăţă câteva ciuperci, se taie felii şi se fierb în apă cu sare. Se unge cu unt o formă de porţelan, se aşează un rând de felii de creier, un rând de roşii tăiate felii subţiri, un rând de ciuperci şi iarăşi un rând de creier. Se toarnă deasupra 2 linguri de unt topit, se presară pesmet alb şi parmezan ras, se dă la cuptor. Se ţine până se rumeneşte. Acelaş fel se pregăteşte adăugând intre feliile de creier bucăţele de sardele de Lissa spălate şi fără oase.

OUĂ UMPLUTE CU CREIER LA GRATIN.

Se fierb 7—8 ouă tari, se curăţă şi se taie în două în lungime. Se scot gălbenuşurile. Se curăţă un creier de viţel şi se ţine pe maşină 10 minute în apă clocotită. Se scurge, după ce s'a răcit se taie în bucăţi şi se freacă cu gălbenuşurile răscoapte. Se adaugă sare, piper şi una sau două linguri de smântână. Cu această compoziţie se umplu jumătăţile de ou şi se aşează unele lângă altele într'un gratin de porţelan, bine uns

cu unt. Restul de compoziție se mai subție cu puțină smântână și se toarnă peste ouă. Se presară cu parmezan. Se dă la cuptor, la foc potrivit. Se ține până începe să se rumenească.

LIMBĂ RASOL.

Se spală limba în mai multe ape, frecând-o cu puțin mălai ca să se ducă orice murdărie ar fi între pori. Se scoate gâtlejul și se ține limba cel puțin o oră în apă rece, înainte de a fi pregătită. Se pune limba la fiert într'o cratiță cu apă rece, 2 cepi, câteva fire de pătrunjel, o frunză de dafin, sare, 5—6 boabe de piper. Cum începe să dea în clocote se spumuește, se acopere și se lasă să fiarbă potolit timp de 3 ore.

Se curăță de piele începând din vârf, trăgând-o ușor și ajutându-ne cu un cuțit mic. Dacă între timp s'a răcit, se pune câteva minute în apa în care a fiert, să se încălzească. Se servește fierbinte cu sos de hrean, de roșii sau alt sos. Zeama în care a fiert poate servi la pregătirea unei supe de zarzavat.

LIMBĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ.

Se fierbe limba ca mai sus, se curăță de pieliță, se taie felii și se așează în cratiță. Se rumenește o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de unt. Când ceapa a început să se îngălbenească, se adaugă un vârf de lingură de făină. Se mai prăjește puțin, se stinge cu 2 cești de zeamă în care a fiert limba, se face un sos potrivit de gros, se adaugă o ceașcă de smântână, se toarnă peste limbă și se pune să mai fiarbă vreo 10 minute la foc mic.

LIMBĂ CU SOS DE ROȘII.

Se fierbe limba și se pregătește sosul întocmai ca pentru limbă cu smântână, înlocuind smântâna cu 2 linguri de bulion de roșii.

LIMBĂ RECE CU MĂSLINE.

Se pregătește întocmai ca limba cu sos de smântână, înlocuind untura cu untdelemn, smântâna cu 2 linguri bune de bulion, iar la ultimele clocote se adaugă 15—20 de măsline spălate. Se servește rece.

LIMBĂ CU STAFIDE.

Se fierbe, se curăță limba, se taie felii și se așează în cratiță. Se face un rântaș rumen, dintr'o lingură de untură cu o lingură de făină. Se stinge cu 2 cești de zeamă în care a fiert limba și un pahar de vin alb. Se ține 20 de minute să fiarbă domol, luând din când în când cu o lingură pielița de grăsime ce se face la față. Se adaugă un sos făcut din 2 linguriță de zahăr ars, precum și o mână bună de stafide fără sâmburi și spălate. Se toarnă peste limbă, se lasă să mai dea vreo două clocote. Se servește fierbinte.

LIMBĂ UMPLUTĂ.

Se fierbe limba pe jumătate. Se curăță de piele, tăind grăsimea și carnea dinspre gâtlej, astfel ca să-i dăm o formă. Cu un cuțit se desface limba în lungime în două, se scoate puțină carne dinăuntru, se dă prin mașină împreună cu grăsimea și carnea scoasă din afară și cu miezul dela o felie de pâine muiat în lapte și stors bine. Se adaugă 2 ouă, sare, piper și puțină verdeață tocată mărunt. Se umple limba și se leagă cu ață ca să nu iasă umplutura. Se pune într'o tavă la cuptor, cu o lingură de unt și se toarnă deasupra din când în când câte puțin din zeama în care a fiert limba. Se ține astfel să fiarbă înăbușit încă o jumătate de oră. Deoparte se trage cu o lingură de unt o jumătate lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă în care a fiert limba. Se amestecă cu 2—3 linguri de smântână. Se face un sos nu prea gros, care se toarnă peste limbă. Se lasă să dea împreună vreo două clocote. Inainte de a servi se scot ațele. Se taie limba pe farfurie și se așează astfel ca să pară întreagă. Se servește fierbinte.

LIMBĂ PRĂJITĂ.

Se undește limba. Se curăță de piele, se taie felii. Se dau feliile în făină și se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu legume și salată.

FICAT DE VIȚEL INĂBUȘIT.

Se curăță ficatul de pielița de deasupra. Se împănează cu câteva bucățele de slănină. Se freacă cu puțină sare și

piper. Se șterge cu o cârpă uscată, se pune într'o cratiță cu jumătate lingură de unt să se rumenească pe o parte și pe alta, câteva minute la foc iute. Deoparte se rumenește bine o lingură de făină cu jumătate lingură de unt, se stinge cu 2 cești bune de zeamă de carne și cu o ceașcă de vin alb, în care am pus o frunză de dafin, un fir de cimbru și 2—3 fire de pătrunjel. Se adaugă o lingură de bulion de roșii, sau 2—3 roșii tăiate în două și fără semințe. După ce a fiert totul împreună se toarnă peste ficat și se pune deasupra o foaie de hârtie bine unsă cu unt. Se acopere și se ține să fiarbă înăbușit, la foc foarte mic. Când e gata, se așează ficatul pe farfurie, se taie felii, sosul se degresează, se trece prin sită, se toarnă deasupra. Pentru 6 persoane ar fi suficient cam 750 gr. de ficat.

FICAT CU SOS DE CEAPĂ.

Se curăță de pieliță 750 gr. de ficat și se taie în bucăți de 4—5 cm. Se înfierbântă într'o cratiță o lingură de unt, se pune ficatul și se întoarce cu o lingură pe o parte și pe alta, să se rumenească deopotrivă, timp de vreo 5 minute. Se pune sare, piper. Se presară deasupra un vârf de lingură de făină, o lingură de arpacică tocată mărunt, o linguriță de frunză de pătrunjel fin tocat. Se rumenește totul câteva minute. Se toarnă o ceașcă de vin, una de zeamă de carne și se adaugă puțin bulion. Se servește îndată ce dă în clocote.

FICAT LA CUPTOR.

Se curăță o bucată de ficat de 750 gr. Se împănează cu slănină. Se așează într'o tavă, dar pe un grătar, ca să nu se moaie în sosul din tavă. Se pun în tavă 2—3 linguri de oțet, o ceapă tăiată felii, un fir de cimbru, pătrunjel, frunză de dafin. Se unge ficatul de 2—3 ori, la început cu untură, apoi cu zeamă de carne. Se acoperă cu o hârtie unsă, se ține cam trei sferturi de oră. Se încearcă dacă e gata cu un ac lung. Zeama care iese trebue să fie roșie, dar nu sânge. Când e gata, se scoate. In sosul din cratiță se adaugă 2 linguri de zeamă de carne și una de oțet, mestecând cu lingura ca să se ia rumeneala de pe fund. Se trece prin sită. Se adaugă o lingură de smântână. Se încălzește pe mașină. Ficatul se taie felii, se așează pe farfurie, cu cartofi prăjiți. Sosul se servește deoparte.

BUDINCĂ DE FICAT.

Se curăță un ficat de pieliță și vine. Se dă de două ori prin mașină, împreună cu 2 pâinițe muiate în lapte și stoarse bine și o ceapă tocată mărunt și rumenită în unt. Se freacă deoparte 150 gr. de unt proaspăt, până se face spumă, la care se adaogă 4 gălbenușuri. Se amestecă totul împreună cu ficatul și se freacă bine câtva timp. Se adaugă sare, piper, puțină frunză de pătrunjel tocată și, cui îi place, și un praf de inibahar sau magheran. La urmă se adaugă albușul bătut spumă. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet fin, se toarnă compoziția, și se coace la foc potrivit. Se răstoarnă, se servește cu un sos după plăcere.

FICAT PRĂJIT IN TAVĂ.

Ficatul pentru prăjit nu trebue spălat înainte, cel mult se poate ține un sfert de oră în lapte și apoi uscat bine într'o cârpă curată. Se taie în felii cam de un centimetru și cât mai egale ca grosime, ca să le pătrundă căldura la fel. Se presară cu puțin piper, se dă prin făină și se pune să se prăjească în unt sau untură fierbinte. Se ține vreo 10 minute în totul, întorcându-l cu o furculiță fără să fie împuns, ca să nu iasă mustul. Ficatul nu e bun prea fript, cu cât e ținut mai mult la foc, cu atât își pierde din gust și din frăgezime. Când e aproape gata se sărează. Se servește pe farfurii calde, cu legume și un sos după gust.

FICAT CU SOS DE CIUPERCI.

Se pregătește ficatul pentru fript ca mai sus. Se încălzește deoparte într'o cratiță jumătate lingură de unt cu o linguriță de untdelemn. Se pune o ceapă dată prin răzătoare și 200 gr. de ciuperci tăiate mărunt. Când acestea încep să se rumenească, se adaugă o jumătate de pahar de vin alb și după ce a fiert puțin se toarnă o ceașcă de zeamă de carne, o lingură de bulion de roșii, sare, piper. Se ține să fiarbă vreo 10 minute. Aproape de masă se adaugă 50 gr. de șuncă fără grăsime, tăiată mărunt, puțin pătrunjel tocat și o jumătate linguriță de unt proaspăt frecat cu un vârf de lingură de făină. Nu trebuie să mai fiarbă. Se ține la cald pe mașină sau într'o cratiță cu apă fierbinte. Cu un sfert de oră înainte de a servi,

se prăjește ficatul în unt, cum am arătat la ficatul prăjit în tavă. Se așează pe o farfurie fierbinte, se toarnă sosul deasupra, se servește.

FICAT LA GRĂTAR.

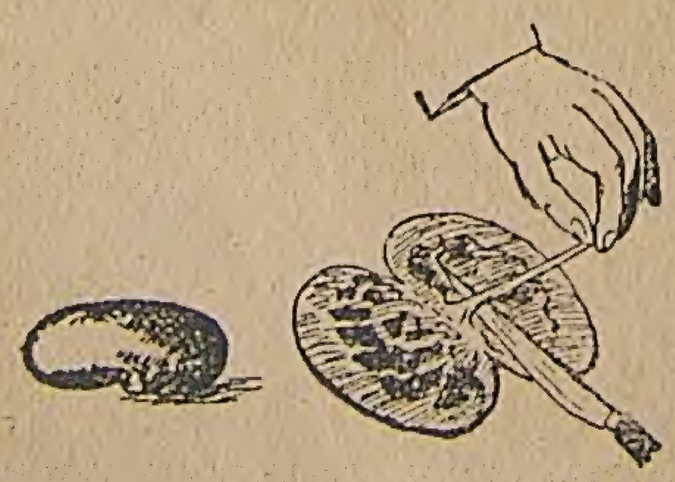
Se curăță ficatul și se taie în felii de un centimetru și cât mai egale ca grosime. Se presară cu puțin piper, se ung cu unt și se pun la fript pe grătarul încins, la foc potrivit. Se țin în total 10 minute, în care timp se mai ung odată și se întorc de două ori pe o parte și pe alta. Se sărează. Ficatul prea fript își pierde din gust și frăgezime. Trebuie servit imediat. Când e gata, se așează pe o farfurie fierbinte, se pune pe fiecare felie de ficat o rotilă mică de unt proaspăt cu puțină verdeață. Se servește cu garnitură de legume și salată.

FRIGĂRUI DE FICAT.

Se curăță ficatul, se taie în felii de grosimea degetului, iar fiecare felie în pătrate cam de 3 cm. Se dă puțină sare și piper. Se înfierbântă o lingură de unt cu o linguriță de untdelemn și se pune ficatul numai o clipă până începe să se rumenească pe o parte și pe alta. Se dă deoparte și se pun câte 4 bucăți pe o frigare mică alternând cu felii de slănină și felii de ciuperci. Se ung cu o pană cu unt și se presară pesmet. Se înfierbântă grătarul și se așează frigăruele. Se frig în 15 minute pe foc potrivit. Se servesc cu legume și salată.

MÂNCARE DE RINICHI.

Pentru 6 persoane trebuesc socotiți cam 6 rinichi de purcel sau 2 rinichi de vițel sau un rinichi de vacă. Se curăță rinichiul de pieliță, se spală în mai multe ape, se taie drept în două în lungime, se scoate grăsimea din mijloc, care dă miros greu rinichiului. Fiecare jumătate e tăiată în curmeziș în felii de 5—6 milimetri. Rinichiul de vacă, după ce e tăiat felii, se opărește cu apă clocotită și se scurge bine. Inainte de a fi pus la foc, trebue uscat cu un șervet. Cu cât rinichiul e dela un animal mai bătrân, cu atât trebue să fim mai cu grijă să nu mi-



roase. Se taie 2 cepi felii și se rumenesc cu o lingură de untură sau unt. Când încep să se îngălbenească, se adaugă un vârf de lingură de făină și se amestecă până ce și aceasta începe să se rumenească. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne, se adaugă o linguriță de bulion de roșii sau boia de ardei, sare, piper. Se ține să clocotească vreo 10 minute. Deoparte se înfierbântă o jumătate lingură de untură, se pun feliile de rinichi bine șterse și se țin atât cât să capete culoare, dar nu să se rumenească. In câteva minute sunt gata. Se scot cu o lingură cu găuri, se pun în cratița cu sos, se adaugă 2 linguri de vin de madera, sau alt vin bun. Se țin câteva minute pe mașină, *fără să fiarbă,* până ce totul s'a încălzit bine,și rinichii s'au îmbibat cu sos. Rinichii nu trebue ținuți niciodată mult la foc. Cu cât fierb mai mult, cu atâta se întăresc.

MÂNCARE DE RINICHI CU CREIER.

Se curăță rinichiul ca mai sus, se taie felii. Deasemenea se curăță un creier de vițel, se ține 10 minute în apă clocotită, se scurge bine și se taie în bucăți de 3—4 cm. Se face un sos ca mai sus, din ceapă și făină. Se lasă să fiarbă. Se înfierbântă o jumătate lingură de untură, se pun creierul și rinichiul, bine scurși amândoi, întorcându-i pe o parte și pe alta, până capătă culoare. Se scot cu lingura cu găuri, se pun în sos, se țin câteva minute pe marginea mașinei, fără să fiarbă. Se servește fierbinte.

MÂNCARE DE RINICHI CU CIUPERCI.

Se pregătesc atât rinichii cât și sosul, ca pentru mâncarea de rinichi. Se curăță, se spală și se taie felii 5—6 ciuperci. Se înăbușă cu puțin unt. Se pun în sos cu câteva minute înaintea rinichiului. Se țin câteva minute pe marginea mașinei, să se înfierbânte fără să fiarbă. Se servește fierbinte, cu felii mici de pâine, prăjite în unt.

RINICHI FRIPȚI CU SOS DE MUȘTAR.

Se curăță de pieliță 2 rinichi de vițel, se spală și se usucă cu o cârpă. Se lasă întregi. Se înfierbântă într'o tavă o lingură bună de unt, și se pun rinichii să se rumenească la foc iute, întorcându-i pe o parte și pe alta. Se sărează. Se pot pune și

în cuptor, dacă acesta e bine încins. Se țin vreo 15 minute, așa ca rinichii să nu fie nici prea fripți, nici în sânge. Se scot pe o farfurie fierbinte, se taie iute felii subțiri și se acopăr cu altă farfurie fierbinte. Se țin la cald, dar numai câteva minute, cât facem sosul. Din timp avem pregătit la îndemână o jumătate pahar de vin alb, o linguriță și jumătate de muștar, subțiat cu puțin vin, 2—3 bucățele cât nuca de unt proaspăt, o linguriță de pătrunjel verde tocat, o linguriță de zeamă de lămâie. Cum am scos rinichiul, turnăm în tavă vinul, să tragă un clocot, în timp ce tăiem rinichiul. Se adaugă în sos muștar, unt, pătrunjel, lămâie, sare, piper. Să nu mai fiarbă. Se toarnă peste rinichi. Se servește fierbinte, cu bucățele de pâine prăjită în unt.

RINICHI PRĂJIȚI.

Se curăță 2—3 rinichi de vițel, se taie felii de 5—6 milimetri. Se înfierbântă o lingură de untură. Se usucă bine rinichii cu o cârpă și se pun să se rumenească pe o parte și pe alta. Se țin vreo 15 minute. Nu trebue uscați, ca să nu-și piardă din frăgezime. Când sunt aproape gata, se sărează. Se servesc fierbinți, cu felii de franzelă prăjită în unt.

FRIGĂRUI DE RINICHI DE PURCEL.

Se curăță rinichii, se taie în două în lungime, dar fără să se desprindă de tot, se scoate grăsimea din mijloc. Se opăresc și se usucă bine cu o cârpă. Se înfig pe frigărui (fig.) de lemn sau de metal. Se ung cu unt, se frig pe grătar la foc bun. Se țin în totul cel

mult 10 minute. Se scot de pe frigărui, iar pe fiecare rinichi se pune câte puțin unt, care a fost amestecat, fără să fie frecat spumă, cu un praf de sare, piper alb și puțin pătrunjel tocat. Se servește fierbinte, cu legume și salată.

UGER PANE.

Se fierbe ugerul în apă, cu morcov, pătrunjel, ceapă și sare. După câteva clocote se scoate din apă și se lasă să se răcească. Se taie felii foarte subțiri, se bat în făină, apoi în ou și în pesmet și se prăjesc frumos în untură fierbinte. Se servește cu cartofi, mazăre, fasole, etc.

CAPITOLUL X

MÂNCARI ȘI FRIPTURI DE PASĂRE

PUI CU MAZĂRE VERDE.

Puiul curățat e spălat în mai multe ape și e tăiat în bucăți potrivite și anume, puii tineri sunt tăiați în patru bucăți, iar cei mari în 6 sau 8 bucăți. Se înfierbântă o lingură de unt în care se pun să tragă bucățile de pui bine șterse de apă. Nu trebue rumenite, ci frumos îngălbenite pe toate părțile. Se adaugă un praf de făină și când și aceasta e puțin îngălbenită, se pun 2 linguri de apă sau zeama în care am fiert labele și capetele de pui, și mazărea boabe. Se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit. Când mazărea e pe jumătate fiartă, se pune sare și puțin zahăr, anume o linguriță la ½ kg. de mazăre boabe. Dacă între timp mâncarea scade prea tare, se mai adaugă câte o lingură de zeamă de carne. Când e aproape gata, se pune o lingură de mărar verde tocat fin.

PUI CU MAZĂRE PĂSTĂI.

Se trage puiul cu unt ca mai sus, adăugând o ceapă mică dată prin răzătoare, un praf de făină și în sfârșit păstăile de mazăre. Se mișcă cratița din când în când, ca să nu se ardă pe fund, sau se dă ușor cu o lingură de lemn. După ce au început și păstăile să se moaie, se adaugă câte puțină apă, să fiarbă înăbușit. Se țin cam o jumătate de oră. Nu trebue să fiarbă prea mult, ca să nu se sfarme nici puiul, nici păstăile.

Când e aproape gata, se adaugă sare, o lingură de zahăr și una de bulion. Se dă la cuptor, să stea o jumătate de oră înainte de a servi la masă.

PUI CU FASOLE VERDE.

Se trage puiul în unt sau untură, se adaugă o ceapă dată prin răzătoare și un praf de făină. Se curăță fasolea. Dacă puiul e foarte tânăr, atunci fasolea se fierbe deoparte, se scurge de apă și se pune peste puiul deja înăbușit. Se pune sare, se adaugă apă sau zeamă de carne, atât cât trebue să aibă mâncarea sos. Se acopere, se dă la cuptor o jumătate de oră. Dacă puiul e mai mare și nu prea fraged, se așează fasolea de crudă peste puiul înăbușit cu unt, se toarnă o ceașcă bună de apă sau zeamă de carne și se lasă să fiarbă acoperit. Dacă scade prea mult, se mai adaugă apă.

Aceiași mâncare se poate face fără ceapă, iar când e gata, se adaugă 2—3 linguri de smântână.

PUI CU DOVLECEI.

Se trage puiul în unt sau untură, cu o ceapă tăiată mărunt și cu un praf de făină. Se rad dovleceii, se taie în bucăți potrivite, iar dacă sunt în floare se lasă întregi. Se pun în cratița cu puii, se lasă înăbușiți cam un sfert de oră, se adaugă apoi câteva linguri de apă sau zeamă de carne și se pun să fiarbă înăbușit. Se pune sare. Dacă scade prea tare, se mai adaugă apă. Cine dorește, poate adăuga 2—3 linguri de smântână înainte de a servi la masă.

PUI CU CONOPIDĂ.

Se trage puiul cu unt și o ceapă rasă, se așează în cratiță. Se fierbe deoparte, cu sare, o conopidă frumoasă, curățată și desfăcută în buchete mici. Nu se fierbe prea tare, ca să nu se sfarme. Se scurge bine de apă, se pune în cratiță cu puiul. Se face deoparte un rântaș alb dintr'o lingură de unt și una de făină. Se stinge cu zeamă de carne sau apa în care a fiert conopida. Se amestecă cu 2—3 linguri de smântână. Se toarnă peste pui. Se potrivește de sare. Se lasă să fiarbă la foc mic, vreun sfert de oră. Sosul nu trebue să fie prea gros. Dacă scade se poate subția cu zeamă de carne sau apa dela conopidă. Cine dorește, poate pune în sos puțină zeamă de lămâie.

PUI CU SPARANGHEL.

Se curăță sparanghel alb, se taie din capătul fraged bucățele de 3—4 cm. lungime. Se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Se pregătește apoi întocmai ca puiul cu conopidă.

PUI CU CIUPERCI.

Se trage puiul într'o cratiță cu o lingură de unt. Deoparte se înfierbântă o jumătate lingură de unt în care se pun un 1/4 kg. de ciuperci spălate și tăiate felii subțiri, cu o ceapă rasă. Se amestecă să nu se ardă. Se pune un praf de făină și după câteva minute se adaugă câte puțină zeamă de carne, până ce sunt ciupercile fierte. Se așează puiul deasupra, se sărează, se acopere și se dă jumătate de oră la cuptor. Se face sosul potrivit de scăzut. Cine dorește, poate adăuga, cu 5 minute înainte de a servi, câteva linguri de smântână.

PUI CU ROȘII.

Se înăbușe bucățile de pui într'o cratiță cu unt. Deoparte se îngălbenesc 2 cepi tăiate mărunt cu un praf de făină și se pun peste pui în cratiță. Se adaugă, la 2 pui frumoși, 1 kg. de roșii coapte, care au fost spălate, tăiate în două, și fără semințe. Se pune sare, dacă vrem și puțină boia de ardei. Se acopere, se lasă să fiarbă înăbușit, fără apă, până ce roșiile sunt potrivit de fierte, fără să se sfarme.

PUI CU SMÂNTÂNĂ.

Se înăbușă în unt bucățele de pui. Se pune sare. Se adaugă câte puțină apă sau zeamă de carne și se lasă să dea câteva clocote. Se pune o ceașcă bună de smântână, în care am amestecat un praf de făină. Se lasă să fiarbă la foc mic. Când vrem să facem economie de smântână, tragem cu o jumătate lingură de unt un vârf de lingură de făină, care se stinge cu apă sau zeamă de carne. Lăsăm să dea vreo două clocote, să se facă un sos nu prea gros. Adăugăm 2—3 linguri de smântână. Se toarnă peste pui. Când e aproape gata se adaugă o linguriță de mărar sau pătrunjel tocat.

CIULAMA DE PUI.

Se face întocmai ca cea de vițel (pag. 128), numai că nu se lasă puiul să fiarbă așa de mult ca și carnea de vițel.

PAPRICAȘ DE PUI.

Se taie puiul bucăți, se rumenește într'o tigaie cu puțină untură. Se trag deoparte în untură 2 cepe rase, se adaugă un vârf de lingură de făină și o linguriță de paprica sau boia de ardei. Se stinge cu o ceașcă de apă sau zeamă de carne. Se face un sos potrivit de gros, în care se așează bucățile rumenite de pui. Se dă la cuptor o jumătate de oră. Se servește cu găluști de făină (pag. 113).

PILAF DE PUI.

Puiul tăiat bucăți e pus să fiarbă în apă cu o ceapă și puțină sare. Apa trebue să acopere puiul, și se ține să fiarbă la foc mic. Se spumuește. Puiul nu trebue să fie prea fiert. Se alege orezul, se spală și apoi se usucă într'o cârpă. Deoparte se înfierbântă o lingură de unt, în care se trage orezul. Se pune într'o cratiță, se așează bucățile de pui fără ceapă și se toarnă la o ceașcă de orez, 2 până la 2½ cești de zeamă în care a fiert puiul, bine limpezită. Se acopere, și se dă la cuptor, la foc mic. Se ține 20—25 de minute, și nu se mai atinge cu lingura. Inainte de a servi, se pune peste pilaf puțin unt proaspăt, tăiat în bucățele foarte mici, ca să se topească repede.

ANGHEMAHT DE PUI.

Se fierb bucățile de pui întocmai ca pentru pilaf. Se face deoparte un râncaș alb din jumătate lingură de unt cu o jumătate lingură de făină. Se stinge cu zeama în care au fiert puii, foarte bine limpezită. Se face un sos mult mai subțire ca cel pentru ciulama. Se toarnă sosul peste pui, după ce s'a luat ceapa deoparte. Se adaugă câteva felii subțiri de lămâie, fără sâmburi și fără coaja galbenă, se potrivește de sare, se lasă să dea împreună vreo două clocote. Se servește foarte fierbinte.

PUI CU GUTUI.

Bucățile de pui, spălate și șterse, se sărează și se rumenesc, în unt sau untură. Se curăță gutuile, se taie în sferturi, se scot semințele și partea tare din mijloc. Se taie apoi în felii cât degetul de groase. Se trag cu puțin unt, se pun în cratiță

cu puii, adăugându-se câte puţină apă. Se face un sos de zahăr ars în care se adaugă un praf de făină. Se toarnă în mâncare. Se acopere şi se dă la cuptor, la foc potrivit.

PUI CU PERE.

Se face întocmai ca şi puii cu gutui.

FRICASSÉE DE PUI (mâncare franţuzească).

Se pun bucăţile dela 2 pui mijlocii la fiert cu 1 litru de apă. Se adaugă o ceapă, un morcov, mirodenii (cimbru, pătrunjel, frunză de dafin) şi sare. Se lasă să fiarbă înăbuşit. Deoparte se înăbuşe într'o cratiţă cu puţin unt şi câteva linguri de apă vreo 15 fire de arpacic curăţat şi 150 gr. de ciuperci mici. Curăţiturile şi cozile dela ciuperci, spălate, se pun să fiarbă în cratiţa cu pui. Când puiul e destul de fiert, se face un râhtaş dintr'o lingură de făină cu o lingură de unt, se stinge cu zeama strecurată dela pui. Se lasă să fiarbă vreo 20 de minute. La urmă se bate sosul cu două gălbenuşuri de ou, o lingură de smântână, o linguriţă de zeamă de lămâie, puţin piper alb. Se aşează puiul într'o cratiţă, fără zarzavat şi mirodenii, se pun ciupercile şi arpacicul bine scăzute, deasupra se toarnă sosul. Se ţine totul la cald, într'o altă cratiţă cu apă.

MÂNCARE DE PUI CU UNTDELEMN.

Se taie un pui frumos în bucăţi potrivite. Se sărează şi se rumeneşte cât trebue cu 2 linguri de untdelemn. Se scoate într'o cratiţă şi se ţine la cald. In untdelemnul în care am rumenit puii prăjim 3—4 felii de pâine, tăiate în cuburele egale. Se păstrează şi acestea la cald. In aceiaşi tigaie punem 3—4 roşii curăţate de pieliţe şi de seminţe, un praf de făină şi un căţel de usturoiu bine sfărmat. Când roşiile încep să scadă, se adaugă o jumătate pahar de vin alb, o jumătate ceaşcă de zeamă de carne şi tot atâta apă în care am fiert vreo 15 ciuperci mărunţele. Se face un sos potrivit de scăzut, se gustă de sărat. Se pun în cratiţa cu puiul ciupercile fierte şi bine scăzute şi vreo 15 măsline spălate cu apă călduţă. Deasupra se toarnă sosul, se ţine pe marginea maşinei până ce se încălzeşte, fără să fiarbă. Se aşează mâncarea în farfurie, iar împrejur se pun crutoanele de pâine prăjită. Se serveşte caldă.

PUI INĂBUȘIT CU LEGUME.

Pentru acest fel ne trebue o cratiță de piatră, de preferință ovală, cu capac, și destul de adâncă, să intre bine un pui mare. Se înfierbântă o lingură de unt în această cratiță. Se așează puiul, curățat și spălat, și se rumenește pe toate părțile, la foc potrivit. Se trage deoparte în unt vreo 10 fire de arpacic tăiate în două. Când încep să se îngălbenească, se adaugă 5—6 fire de morcovi mici, tineri (carote) și se lasă să se moaie înăbușit pe marginea mașinei. Când e puiul rumenit, se scoate din cratiță, în care se așează felii subțiri de șuncă crudă, se pune puiul din nou, iar împrejur ceapa și morcovii, o jumătate ceașcă de mazăre boabe proaspătă și câțiva cartofi noi, mici cât nuca, pe care i-am undit câteva minute în apa cu sare. Se toarnă deasupra o jumătate de ceașcă de zeamă de carne. Se potrivește de sare. Se acopere, se dă la cuptor la foc potrivit. Trebue să fiarbă încet vreo trei sferturi de oră. Dacă în acest timp a scăzut prea tare, se mai adaugă câte o lingură de apă. Se poate servi cu totul la masă, sau se scoate pe farfurie, se taie repede puiul în patru și se așează legumele împrejur.

PUI UMPLUT.

Se face o umplutură din ficați de pasăre sau de vițel dat prin mașină, cu puțină pâine muiată în lapte și stoarsă, cu un ou, puțină ceapă rumenită în unt, sare, piper. După gustul fiecăruia, se pot adăuga câteva ciuperci întâi fierte, sau foarte puțin usturoiu bine sfărâmat. Se umple puiul, se rumenește cu puțin unt (în cratița ovală descrisă mai sus), apoi se lasă să fiarbă înăbușit, cu puțină zeamă de carne și cu sau fără alte legume, după plăcere. Se servește cu legume și salată.

PUI LA TAVĂ.

Se curăță puii, se spală și se sărează. Se pun într'o tavă potrivită, după mărimea lor, cu puțin unt și 2—3 linguri de apă. Se dau la cuptor și se udă din când în când cu zeama din tavă. Dacă aceasta scade, se mai adaugă puțină apă. Un pui tânăr se frige la foc bun în ½ de oră. Când e gata, se scoate, se taie în 2 sau în 4, după mărime, și se servește cu cartofi și salată. Sosul din tavă se pune să mai fiarbă cu o lingură de apă. Se strecoară și se servește în sosieră.

PUI SAUTE.

Se curăță puiul, se taie în bucăți și se sărează. Se pun bucățile în unt sau untură fierbinte, și se rumenesc pe o parte și pe alta. Se servește cu garnitură de legume.

PUI PANE.

Bucățile de pui sunt prăjite întocmai ca șnițelul vienez (pag. 131).

PUI LA FRIGARE.

Puii curățați și sărați sunt puși pe frigare. Ii legi cu o sfoară. Pregătești jar bun și când acesta e încins, pui frigarea la foc, și se învârtesc să nu se ardă. Se ung mereu cu unt și puțină apă, cu o pană. Un pui mijlociu se frige în 20—25 minute. Se desface ața, se taie puiul în 2 sau în 4 se servește cu salată și cartofi. Cui îi place mirosul de usturoi să facă puțin mujdeiu (pag. 34) și să ungă puiul cu zeama mujdeiului, de 2—3 ori în timpul friptului.

GĂINĂ RASOL.

Se alege o găină grasă, dar nu prea bătrână, se curăță, se spală și se pune la fiert în apă fierbinte. Se spumuește, se sărează și se adaugă tot zarzavatul ca pentru supă (pag. 43). Trebue să fiarbă 2—3 ore. Se taie, se așează pe farfurie, se servește cu cartofi fierți și sos ca și rasolul de vacă. Mujdeiul de usturoiu să nu lipsească.

MÂNCĂRI DE GĂINĂ.

Toate mâncările de pui cu sos și zarzavat se pot face și din găină, doar trebue ținute la foc mai multă vreme să se frăgezească. Găina pentru pilaf trebue fiartă 2 ore, iar găina la tavă se frige cam în dublu de timp cât un pui tânăr.

OSTROPEL DE RAȚĂ.

Se curăță rața, se taie bucăți, se sărează și se înăbușe într'o cratiță cu puțină untură. Se lasă să se rumenească,

adăugând câte puțină apă. Se trag 2—3 cepi tăiate felii subțiri, cu o jumătate lingură de făină, se amestecă. Se stinge cu pu-

țină apă sau zeamă de carne. Se mai adaugă o lingură de bulion de roșii, doi căței de usturoi, sare, câteva boabe de piper, o frunză de dafin. Se toarnă sosul peste carne, se lasă să fiarbă până ce rața e destul de fragedă. Când e aproape gata, se adaugă 2 — 3 linguri de oțet de vin bun. Se lasă să mai dea un clocot. Sosul trebue să fie potrivit de scăzut. La fel se face și ostropelul de gâscă sau de găină.

RAȚĂ CU MĂSLINE.

Se rumenesc bucățile de rață cu o jumătate lingură de untură. Se adaùgă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit. Se taie 3—4 cepi felii subțiri, se rumenesc cu o jumătate lingură de untură. Se adaùgă un vârf de lingură de făină, se stinge cu puțină apă. Se toarnă sosul în cratița cu carne. Se potrivește de sare, se lasă să fiarbă înăbușit la foc potrivit. Se adaugă o lingură bună de bulion și când e rața aproape fiartă se pun 15—20 de măsline bine spălate în apă caldă. Se lasă să mai dea vreo două clocote. Aceiași mâncare se face cu untdelemn și se servește rece. La fel se pregătește și gâsca cu măsline.

RAȚĂ PE VARZĂ.

Se pregătește întocmai ca mâncarea de carne cu varză (pag. 116).

BOBOC DE RAȚĂ PE VARZĂ.

Pentru friptură, se alege totdeauna o rață tânără. Se curăță rața, se sărează și se pune întreagă într'o tavă cu puțin unt sau untură. Se dă la cuptor adăugând și 2—3 linguri de apă. Se unge mereu cu sosul din tavă. Se lasă să se frăgezească, dar să nu se frigă de tot. Se taie mărunt o varză frumoasă. Dacă e varza acră, se scurge bine de zeamă, ca să piardă din acreală. Se rumenește puțin cu o lingură de untură. Se potrivește de sare, se pune, dacă vrem, puțină boia de ardei, iar la varza dulce puțin bulion de roșii și 5—6 boabe de piper.

Se pune varza în tava în care frigem rața, se așează aceasta deasupra și se dă la cuptor să se rumenească cât trebue. Rața se frige cu totul cam într'o oră și jumătate.

RAȚĂ CU MAZĂRE BOABE.

Se fierbe 1 kg. de mazăre boabe cu 2 cești de zeamă de carne. Când sunt aproape fierte, se pune sare, o linguriță de zahăr și puțin unt. Se frige o rață tânără la tavă ca pentru rață pe varză. Când e rața friptă, se pune mazărea împrejur și se mai lasă puțin la cuptor, să se rumenească.

RAȚĂ CU CASTANE.

Se face o umplutură din 150 gr. de carne de porc dată de două ori prin mașină, cu miezul dela o felie de pâine muiată și stoarsă, cu puțină ceapă prăjită, un ou, o linguriță de pătrunjel tocat, sare, piper. Se umple rața, se pune într'o cratiță să se rumenească cu câteva fire de arpacică, 100 gr. de slănină fiartă, tăiată în pătrățele mici și o lingură de unt. Se face un râmtaș din jumătate lingură de făină, cu puțin unt. Se stinge cu două cești de zeamă de carne și o jumătate ceașcă de vin alb. Când începe slănina și ceapa să se rumenească, se toarnă sosul, se acopere, se dă la cuptor la foc mic. Trebue să fiarbă o oră.

Se curăță vreo 30 de castane, și anume se face la fiecare o tăietură și se pun în apă clocotită, să fiarbă cinci minute. Nu se scot decât câte 2—3 odată și se desghioacă atât de coaja groasă cât și de pielița subțire, cât sunt fierbinți. Se pun să fiarbă o jumătate de oră, se scurg bine și se adaugă în cratița cu rața. Se lasă încă o jumătate de oră împreună la cuptor. până ce rața și castanele sunt destul de fragede și sosul scăzut cât trebue. Se scoate rața pe farfurie, se taie, iar umplutura se taie felii, se așează împreună cu castanele în jurul fripturei.

GÂSCĂ CU CASTRAVEȚI.

Se taie dintr'o gâscă bucățile potrivite pentru mâncare. Se rumenesc cu o lingură de untură, se toarnă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit, ca să se frăgezească. Se trage deoparte, cu untură, o ceapă tăiată mă-

runt, se presară puțină făină. Când și aceasta e rumenă se stinge cu puțină apă. Se toarnă sosul peste bucățile de gâscă. Se spală castraveții în mai multe ape, se curăță sau nu de coajă, după cum dorim, se taie în bucăți potrivite. Se pun în cratița cu gâsca. Dacă trebue, se mai adaugă apă sau zeamă de carne, un vârf de linguriță de boia de ardei, se acopere și se lasă să fiarbă până se moaie castraveții și sosul e destul de scăzut.

GÂSCĂ CU CAISE.

Se rumenesc bucățile de gâscă cu untură și se pun să se frăgezească cu câteva linguri de apă. Se presară un praf de făină, sare. Se spală caisele în mai multe ape și se țin o oră în apă călduță. Se scurg, se pun peste gâscă, cu un sos de zahăr ars. Se ține să fiarbă o oră înăbușit, adăogând apă, dacă mai trebue.

GÂSCĂ FRIPTĂ LA CUPTOR.

Se frige întocmai ca și curcanul (pag. 166).

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU CASTANE.

Se face ca și curcanul umplut (pag. 166).

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU MACAROANE.

Se curăță gâsca, se spală, se taie picioarele, aripele și se scoate toată carnea de pe oase ca pentru galantină (pag. 24). Se fierbe, dar nu de tot, $^1/_4$ kg. de macaroane, în apă cu sare. Se scurg, se amestecă cu o lingură de unt, 3—4 linguri de parmezan ras, 2 ouă, piper și jumătate din ficatul de gâscă, tăiat în bucăți mici și înăbușite în puțin unt. Se umple gâsca, se coase, se pune într'o tavă cu 2—3 linguri de apă, se dă la cuptor. Se frige cam în 2 ore, ungând-o mereu cu sosul din tavă. Când e gata, se scurge untura din tavă, iar restul sosului, fiert cu o lingură de apă și strecurat, se amestecă cu un sos de ciuperci pregătit mai înainte. Se scot ațele, se taie gâsca, se servește cu sos.

GÂSCĂ PE VARZĂ (Choucroute).

Se pregătește gâsca, ca pentru fript. Se taie mărunt o varză murată frumoasă, se fierbe în apă clocotită 10 minute, se răcorește cu apă rece, se scurge bine. Se pune într'un vas cu o lingură bună de untură și zeamă de carne, atât cât s'o acopere. Se lasă să fiarbă la foc mic. Dacă scade, se mai adaugă zeamă de carne. Varza nu trebue să fie rumenită. Se așează gâsca într'o tavă adâncă cu 2—3 linguri de apă. Se lasă să se frigă pe jumătate. Se adaugă varza cu o bucată de slănină afumată, câțiva crenvurști mici, și câteva boabe de piper. Se udă mereu gâsca și se ține la cuptor până se frige cât trebue, fără să se usuce. Se așează varza pe farfurie, deasupra gâsca tăiată, iar împrejur cârnații și slănina tăiată felii. Se servește fierbinte.

FICAT DE GÂSCĂ LA CUPTOR.

Se curăță ficatul de gâscă (pag. 26) și se taie felii de grosimea degetului. Se face o tocătură din ½ kg. carne de vițel, dată de două ori prin mașină, cu puțină pâine muiată în lapte și stoarsă, o ceapă rasă și rumenită în unt, 3 gălbenușuri, o lingură de unt frecat spumă, 3 albușuri spumă, sare, piper. Se unge o formă bine cu grăsime de gâscă, se așează un rând de umplutură, apoi un rând de ficat și așa mai departe, până e totul așezat în formă. Intre rânduri se pot adăuga și felii de ciuperci fierte în apă cu sare. Deasupra se pun câteva felii subțiri de slănină, se dă la cuptor, la foc potrivit, pe un grătar. Se răstoarnă, iar deasupra și împrejur se pune un sos de ciuperci.

FICAT DE GÂSCĂ CU SOS MADERA.

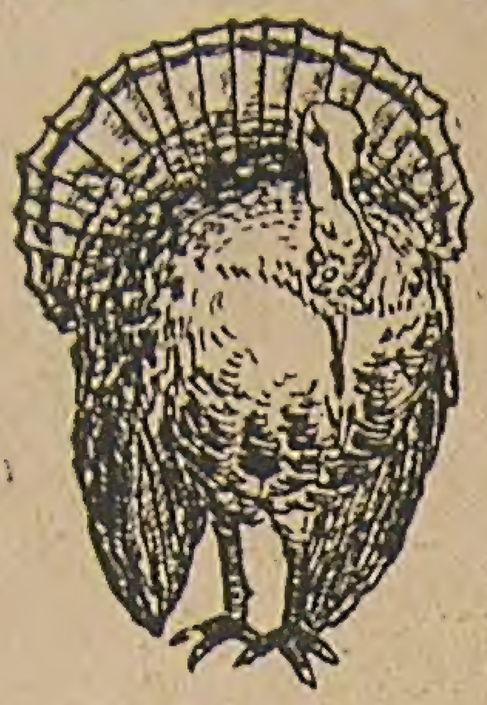
Se curăță ficatul, se taie în felii groase de 2 cm. Se pune unt să se înfierbânte; când e clocotit se pune ficatul să se rumenească ușor pe o parte și pe alta. Se așează în farfurie, pe felii de pâine prăjită în unt, se garnisește cu felii de trufe, sau ciuperci dunstuite se toarnă împrejur un sos madera (pag. 38).

MÂNCARE DE CURCAN.

Toate mâncările de curcan cu sos se pregătesc la fel cu cele de gâscă și de rață.

CURCAN FRIPT.

Se curăță curcanul, se spală în mai multe ape. Se scurge bine, se sărează și se lasă astfel să stea o oră. De obiceiu se taie



vârful aripelor și picioarele, din care se pregătește împreună cu celelalte mărunțaie, piftii sau altă mâncare. Se așează într'o tavă potrivită ca mărime, cu 2—3 linguri de apă, se dă la cuptor. Se unge mereu cu sosul din tavă. La început se lasă focul mai mic, ca să se frăgezească cu încetul, apoi se iuțește focul, iar curcanul se unge cu puțin untdelemn cu rom, sau numai cu untură—dar nu cea din tavă—ca să se rumenească. Cu jumătate de oră înainte de a fi gata nu se mai ungedeloc. Un curcan potrivit de mare se ține cam 2 ore și jumătate la cuptor. Curcanul fript e tăiat pe fund. Se desprinde piciorul și aripa dela încheietură, iar pieptul se taie în felii subțiri, și anume puțin oblice pe coșul pieptului. Se așează frumos pe farfurie. Se scurge grăsimea din tavă, sosul rămas se pune să tragă un clocot cu o lingură de apă, se strecoară, se servește în sosieră. Tot atât de gustos e și curcanul servit rece.

Cum se taie pieptul de curcan.

CURCAN UMPLUT.

Se pregătește curcanul ca mai sus. Se face o umplutură din miez de pâine, muiat în lapte și stors bine, pe care îl amestecăm cu ficatul de curcan dat prin mașină, sau cu puțin ficat de vițel. Se freacă spumă 100 gr. de unt proaspăt, se amestecă cu tocătura, se pun 2 ouă, sare, piper. Se freacă totul bine, până devine ca o pastă. Dacă dorim, putem adăuga și câteva ciuperci, fierte în apă și tăiate bucăți. Se umple curcanul, se coase și se frige întocmai ca mai sus.

CURCAN UMPLUT CU CASTANE.

Se face o tocătură din carne de porc și puțină slănină proaspătă. Se trece de 2 ori prin mașina de tocat. Se adaugă un ou, sare, un praf de piper. Se curăță $^3/_4$ kg. de castane (pag. 163), se fierb cu 3 cești de zeamă de carne vreo 20 de

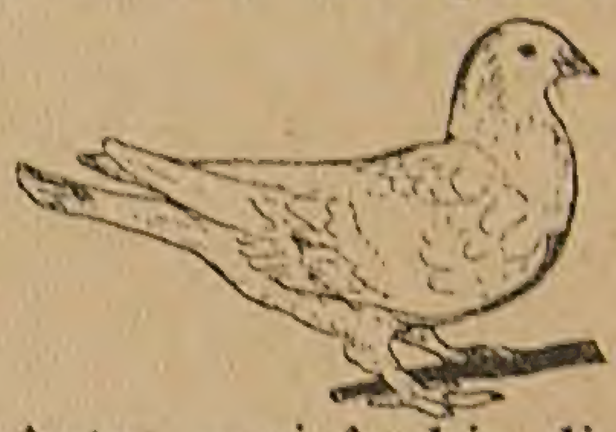
minute, se scurg bine, se amestecă încet cu tocătura ca să nu se sfarme castanele, se umple curcanul, se coase, se frige ca și curcanul la tavă.

CLAPON FRIPT.

Se împănează cu bucățele mici de slănină, se frige ca și puiul la tavă, se ține însă ceva mai mult la cuptor.

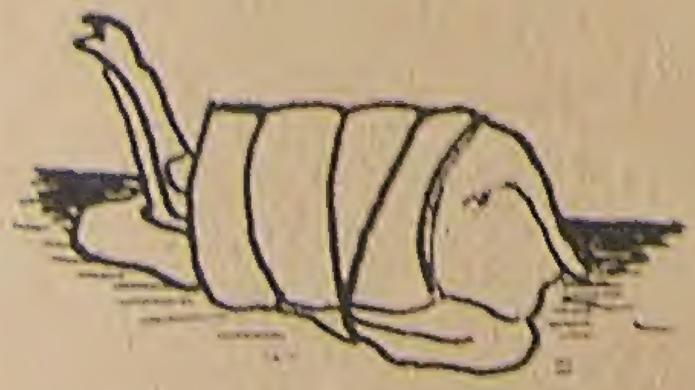
PORUMBEI CU MAZĂRE BOABE.

Pentru orice mâncare, trebue aleși întotdeauna numai porumbei tineri. Se curăță ca și puii, se sărează și se pun într'o cratiță, întregi, astfel ca să nu fie înghesuiți, cu puțin unt. La doi porumbei se mai adaugă 10—12 fire de arpacică curățată și 50 gr. de slănină afumată, tăiată în cuburi mici. Se dau la foc potrivit și se țin să se rumenească frumos atât porumbeii cât și slănina. Cratița se mișcă mereu, ca să nu se ardă arpacica. Nu trebue amestecat cu lingura. Se face deoparte un rântaș mai închis din jumătate de lingură de unt, cu un vârf de lingură de făină, se stinge cu o ceașcă și jumătate de zeamă de carne. Se toarnă sosul în cratița cu porumbeii. Se adaugă 2 cești pline de mazăre boabe, un vârf de linguriță de zahăr, sare și, dacă dorim, și puțin piper. Se pune să fiarbă cam o jumătate de oră, înăbușit, până ce e mazărea gata. Se taie porumbeii în patru, se așează pe o farfurie. Se scurge grăsimea, plecând cratița într'o parte. Se toarnă apoi mazărea cu sosul peste friptură.



PORUMBEI FRIPȚI.

Se curăță porumbeii, se sărează și dacă ficatul n'a fost atins de fiere, se pune înăuntru. Se învelesc în felii subțiri de slănină, se pun la cuptor să se frigă cu puțin unt. Se ung mereu cu unt, iar când sunt aproape gata se scoate slănina, se ține la cald, iar porumbeii mai sunt lăsați puțin în tavă să prindă culoare. Se servesc pe feliile de slănină, cu garnitură de diferite legume, așezate în mici movilițe în jurul lor.



Porumbel învelit în slănină.

PILAF DE PORUMBEI.

Se pregăteşte ca şi pilaful de pui (pag. 158).

PORUMBEI CU MĂSLINE.

Se pregăteşte întocmai ca şi rața cu măsline (pag. 162).

MÂNCARE DE PORUMBEI CU MĂMĂLIGĂ.

Se curăță porumbeii, se taie în patru, se sărează şi se pun să se rumenească puțin cu o ceapă tăiată felii, în puțin unt. Se presară un praf de făină, se toarnă o ceaşcă bună de zeamă de carne. Se adaŭgă 2—3 roşii tăiate, puține mirodenii (un fir de cimbru, o jumătate frunză de dafin, un cățel de usturoiu, piper). Se potriveşte de sare. Se lasă să fiarbă înăbuşit, până scade sosul cât trebue. Se ia mămăligă rece, rămasă din altă zi, se taie în cuburi mici, şi se prăjeşte puțin în unt. Se scot bucățile de porumbei, se aşează în farfurie, se toarnă sosul deasupra, strecurat printr'o sită, iar mămăliga se aşează împrejur.

PORUMBEI UMPLUŢI.

Se curăță porumbeii, se sărează. Se umplu cu o umplutură făcută din carne de viței tocată, miez de pâine muiat în lapte şi stors, şi ficatul de porumbel, toate date de 2 ori prin maşină, şi amestecate cu un ou, ceapă prăjită în unt, sare, piper, pătrunjel tocat. Se frig în tavă cu unt şi se servesc cu o garnitură de legume.

PORUMBEI INĂBUŞIŢI CU SARDELE DE LISSA.

Se curăță porumbeii, se împănează cu bucăți de sardele de Lissa, spălate şi curățate de oase. Se pun într'o cratiță cu unt, şi cu ceapă, morcov şi pătrunjel, tăiate felii. Când au început să se rumenească, se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne, se potriveşte de sare. Se acopere, se lasă să fiarbă înăbuşit şi să scadă sosul. Când sunt gata, se scot porumbeii, se aşează, tăiați în patru, pe farfurie, se toarnă sosul deasupra, strecurat prin sită, dar apăsând puțin, ca să treacă şi din zarzavat. Se serveşte fierbinte.

PORUMBEI FRIPȚI PE GRĂTAR.

Pentru această friptură trebuesc aleși neapărat porumbei foarte tineri. Se curățâ, se taie în două în lungime, se sărează și se tipăresc ușor cu lama satârului. Se pregătește într'o farfurie întinsă pesmet fin, iar într'alta unt topit, în care am pus sare și piper. Se ung bucățile de porumbel cu unt, se dau apoi în pesmet, apăsând cu lama cuțitului, ca să se prindă cât mai bine. Se încinge grătarul, se pun bucățile la fript, dar pe foc potrivit, să se frigă încet. Se ung în acest timp de 2—3 ori cu unt. Se servesc cu sos picant sau sos „ravigote" (pag. 34).

CAPITOLUL XI.

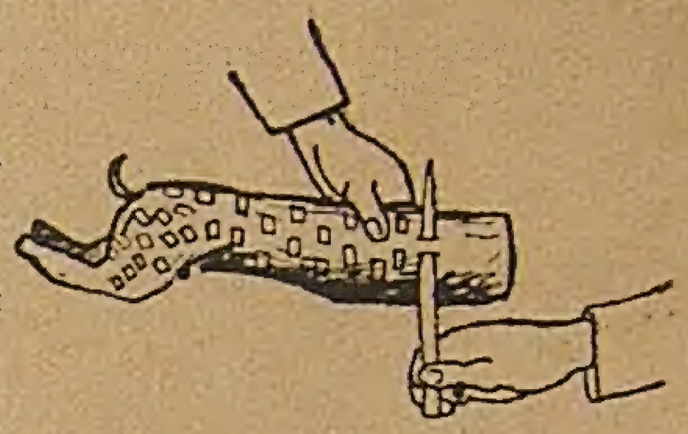
VÂNAT

PREGĂTIREA IEPURELUI.

Se jupoaie iepurele și anume se face o tăietură pe burtă, se desprinde cu cuțitul pielea de carne, se taie blana în jurul labelor și apoi, cu ajutorul cuțitului, se desprinde blana trăgând-o dela coadă spre cap și întorcând-o pe dos ca o mănușă (fig.). Se desprinde apoi cu un cuțit în jurul botului. Se scot dinții și ochii. Se scot intestinele care se aruncă, apoi mărunțaele, care se pun la rece până la întrebuințare. Se îndepărtează dela început fierea, cu îngrijire să nu atingă ficatul. Se strânge într'un castron tot sângele până la ultima picătură și chiar chiagurile, dacă sunt. Se amestecă cu 2—3 linguriță de vin roșu. Va servi la pregătirea sosului pentru mâncare. Se curățâ carnea de pielițele subțiri. Astfel pregătit, iepurele e pus într'o farfurie de pământ cu o marinată făcută din trei linguri de oțet, care, dacă e tare, trebue slăbit cu puțină apă, o lingură de untdelemn, câteva felii foarte subțiri de morcov și de ceapă, câteva fire de pătrunjel, de cimbru, două frunze sfărmate de dafin, sare, piper. Mirodeniile și zarzavatul sunt puse deasupra și iepurele trebue să fie des udat cu marinată. Se ține așa cel puțin câteva ceasuri ; iarna poate sta și două zile.

FRIPTURĂ DE IEPURE.

Iepurele e curățat și pus să marineze, precum am arătat mai sus. Se alege partea bună de friptură, adică spinarea cu mușchii, la care se lasă și picioarele dindărăt, când vrem să avem o friptură mai mare. După ce e scoasă din marinată, e bine uscată cu un șervet. Se împănează apoi cu slănină și anume cu bucățele mici, cam de 3 cm. lungime pe ½ cm. lățime, care sunt introduse cu ajutorul unui ac special (fig.) (se găsește de cumpărat la prăvăliile cu articole de menaj). Cui nu-i displace mirosul de usturoiu, poate împăna friptura și cu căței de usturoi. Slănina nu trebuie vârîtă adânc, ca să se poată rumeni la foc. Se întrebuințează slănină afumată, fără carne. Friptura e așezată într'o tavă lungă cu spatele în sus, cu o lingură de unt. Trebue des unsă cu untul din tavă. Se ține la cuptor, la foc potrivit cam ¾ de oră. Se servește cu sosul ei, sau cu un sos pentru vânat (pag. 39).



IEPURE FRIPT LA FRIGARE.

Se pregătește iepurele după cum am arătat. Se alege partea pe care vrem s'o frigem, se pune pe frigare, se îmbracă în felii de slănină subțiri, dar cât mai mari, care se leagă cu o sfoară. Se învârtește pe foc bun. Când e gata, se îndepărtează ațele, se scoate de pe frigare și se servește cu un sos de vânat.

FRIPTURĂ DE IEPURE CU SMÂNTÂNĂ.

Se frige iepurele la tavă, ca mai sus. Când e gata, se scoate din tavă și se ține la cald și acoperit. Se scurge din tavă untul care a servit la fript, lăsând numai sosul pe care l-a dat friptura. Acesta e subțiat cu puțină zeamă de carne și lăsat să dea în fiert. Se adaŭgă smântână și se lasă să fiarbă la foc mic, mestecând mereu. Se trece sosul prin sită și se toarnă în farfurie, peste friptură. Cui îi place sosul acru, mai adaŭgă, înainte de a pune smântâna, și zeama strecurată dela marinată.

MÂNCARE DE IEPURE CU MASLINE.

Se curăță și se marinează iepurele ca mai sus. Se scoate bucata potrivită pentru friptură, iar restul, coaste, picioare, gât, cap, se taie în bucăți. Se trag într'o tigae, cu 2—3 linguri de untdelemn fierbinte, 4—5 cepi tăiate mărunt. Când încep să se îngălbenească, se pun bucățile de iepure și se țin să se rumenească. Se pune apoi tot câte puțină apă caldă până ce a fiert carnea. Deoparte se trag 15—20 de fire de arpacic în untdelemn. Se toarnă în mâncare. La ultimele clocote, când iepurele e destul de fraged, se mai adaugă un păhărel de vin, o mână de măsline spălate și sângele, pe care l-am pus deoparte la început, cu câteva linguriță de vin roșu. Dacă are chiaguri se trece prin sită. Se gustă de sare și piper. Se potrivește sosul, să fie scăzut, dar destul, căci el mai scade când se răcește mâncarea.

MÂNCARE DE IEPURE CU ZARZAVAT.

Se pregătește iepurele ca pentru mâncarea cu măsline. Se trag 2—3 cepi tăiate felii cu o lingură de untdelemn. Se adaugă iepurele tăiat bucăți. Se lasă puțin să se rumenească, se pune apoi câte puțină apă, ca să se frăgezească. Se trage deoparte, tot cu untdelemn, 2 morcovi, o rădăcină de pătrunjel, o jumătate de țelină, toate tăiate felii rotunde. Când carnea e pe jumătate fiartă, se adaugă zarzavatul, sare, piper, o frunză de dafin, un fir de pătrunjel și vreo 20 de fire de arpacic trase în untdelemn. Se pune și sângele subțiat cu zeamă dela marinată și strecurat și un păhărel de vin. Se lasă să scadă cât trebue. Se servește rece.

MÂNCARE DE IEPURE CU CIUPERCI.

Se curăță iepurele ca mai sus, se taie în bucăți potrivite. Se pune să se marineze, înlocuind însă la marinată oțetul cu aceiași cantitate de rachiu. Se ține în marinată cel puțin 2 ore. Din când în când se întorc bucățile. Se trage într'o cratiță o lingură bună de unt cu două cepi tăiate felii și cu 200 gr. de slănină fiartă, tăiată în bucățele, cam de un cm. Când încep să se rumenească, se scot din cratiță, se țin deoparte, iar în acelaș unt, în cratiță, se pun bucățele de iepure, bine scurse de marinată. Se întorc pe o parte și pe alta, ca

să se rumenească. Se presară deasupra o lingură rasă de făină şi când şi aceasta începe să se îngălbenească, se adaugă marinata strecurată, 3 pahare de vin roşu şi 2 de zeamă de carne, 2 căţei de usturoi bine striviţi, câteva fire de pătrunjel, cimbru, dafin, sare şi piper. Se acopere şi se pune să stea la cuptor o oră, să fiarbă în clocote mici. Intre timp se pune să se înăbuşe în puţin unt 250 gr. de ciuperci spălate şi tăiate, cu 15—20 de fire de arpacic. Se scoate cratiţa din cuptor, se scot firele de aromate (cimbru, dafin, pătrunjel), se pune slănina, arpacica, ciupercile, ceapa. Se gustă de sare. Se adaugă sângele păstrat deoparte, trecut prin strecurătoare şi subţiat cu puţin vin roşu. Se lasă să mai fiarbă ca ¼ de oră. Sosul să fie potrivit de scăzut. Se serveşte fierbinte.

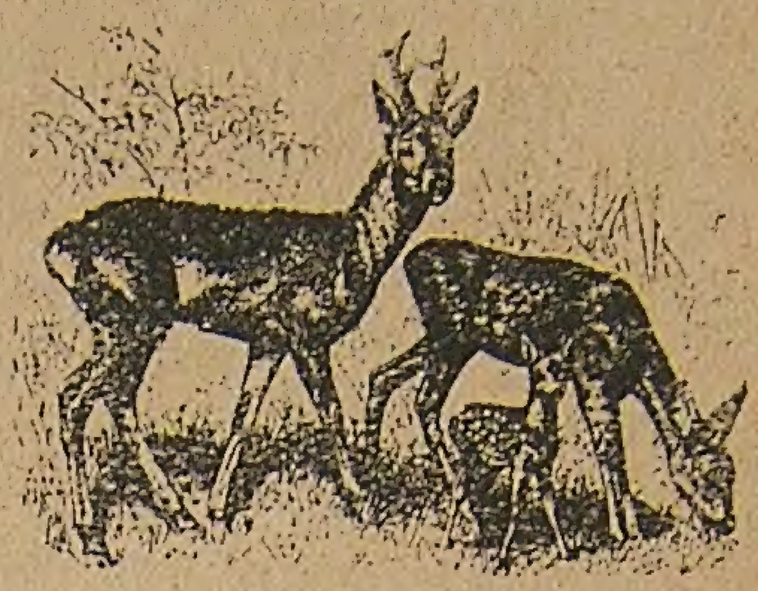
PAPRICAŞ DE IEPURE.

Se pregăteşte iepurele, se taie bucăţi, se pune la marinat. Se trage într'o tigae, cu o lingură de untură, 2—3 cepi frumoase tăiate felii şi 100 gr. de slănină fiartă, tăiată în bucăţele de un cm. Se scurge bine iepurele din marinată, se pun bucăţile în cratiţă, se lasă să se rumenească. Se adaugă apoi câte puţină apă sau zeamă de carne, în totul vreo 3 pahare. Se adaugă o linguriţă de boia de ardei şi o lingură de bulion, subţiate cu zeama dela marinată, trecută prin sită. Se lasă să fiarbă cam o oră şi jumătate, până e carnea fragedă. Se potriveşte de sare. Cine doreşte poate să adauge 2—3 linguri de smântână înainte de a servi. Se ţine câteva minute pe foc, fără să dea în clocot.

PULPĂ DE CĂPRIOARĂ LA TAVĂ.

Carnea de căprioară fiind foarte fragedă, nu are neapărat nevoe să fie marinată. Cel mult, se unge cu untdelemn amestecat cu rom. Poate sta aşa câteva ore. Dacă însă suntem nevoiţi s'o păstrăm o zi sau două, trebue ţinută într'o marinată făcută din: 2 pahare de vin alb, un pahar de oţet de vin, 3 linguriţe de untdelemn, un morcov, 2 cepe şi o jumătate de ţelină, tăiate felii, câteva fire de cimbru, dafin, pătrunjel, sare, piper. Proporţiile sunt date pentru 2 kg. şi jumătate de carne. Dacă vrem s'o păstrăm şi mai multe zile, aceiaşi marinată trebue fiartă înainte de întrebuinţare. Carnea de căprioară nu trebue spălată. După ce se jupoaie, se

șterge cu o cârpă uscată, îndepărtând și firicelele de păr care ar fi prinse de carne. Se desface ușor pielița subțire de pe carne, se împănează cu felii subțiri de slănină. Apoi se sărează, sau se ține în marinata de mai sus. Inainte de a fi pusă la loc, se mai șterge bine cu o cârpă, se unge cu untdelemn, apoi se așează într'o tavă și se pune la cuptor la foc iute. Se întoarce la început pe o parte și pe alta și se unge din când în când cu untdelemn. Se micșorează apoi focul și se lasă să se rumenească numai pe o parte. Se ține ceva mai puțin de o oră la foc. Dacă în timpul friptului sosul scade prea tare, se mai adaŭgă câteva linguriţe din marinată. Când e gata, se scoate deoparte pe o farfurie ținută la cald, se toarnă în tava în care s'a fript pulpa, sosul dela marinată sau puțin vin, se lasă să dea un clocot, și această zeamă e adăugată la sosul cu care servim friptura. Se servește cu o garnitură de legume și sos de vin. Inainte de a servi, se îmbracă osul la capăt cu o manșetă de hârtie.



MÂNCARE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI.

Se pregătește întocmai ca mâncarea de iepure (pag. 173).

COTLETE DE CĂPRIOARĂ.

Se taie cotletele cam de 2 cm. grosime și se bat ușor ca să se mai subțieze. Se pune într'o tigaie, pentru 6 cotlete, o lingură rasă de unt, cu 2 linguriţe de untdelemn. Când e fierbinte, se pun cotletele și se frig pe o parte și pe alta. Nu trebue lăsate să se usuce, în 7—8 minute sunt gata. Se servesc cu sos de ciuperci sau sos de vin la care se adaugă și sosul din tigaia în care s'au fript.

ȘNIȚELE DE CĂPRIOARĂ.

Se taie felii de carne din spinare sau din pulpă, se bat ușor cu maiul de lemn. Se pregătesc întocmai ca șnițelele de vițel (pag. 131). Se servesc cu garnitură de legume.

FICAT DE CĂPRIOARĂ.

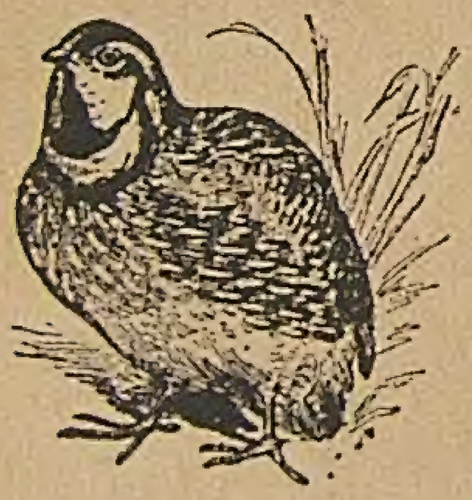
Ficatul de căprioară e socotit ca o bucățică foarte aleasă. Se curăță de pieliță, se taie felii nu prea groase. Se sărează, se dă prin făină și se prăjește în unt fierbinte amestecat cu puțin untdelemn. (Pentru 6 felii de ficat o lingură de unt cu 2 linguriță de untdelemn). Se servește cu o garnitură de ceapă tăiată felii foarte subțiri, prăjite bine în unt amestecat cu untură.

PORC MISTREȚ.

Carnea de porc mistreț tânăr, e pregătită, după ce a fost curățată de piele, de păr și de vine, ca orice carne de porc. Dacă e mai bătrân, se ține întâiu câteva zile într'o marinată făcută din vin alb și oțet, puțin untdelemn, felii de morcov, de ceapă, cimbru, dafin, usturoi, sare, piper. După ce e marinată, se pregătește ca și căprioara.

PREPELIȚE LA FRIGARE.

Contrar altor vânaturi, prepelița trebue să fie gătită cât mai proaspătă. Se jumulește cu puțin înainte de a fi pregătită. Se scot intestinele și măruntaele, se pârlește iute la flacără de spirt, se șterge cu o cârpă uscată. Se pune ficatul înăuntru cu puțină sare. Se învelește întâi într'o frunză de viță unsă cu unt, apoi într'o felie foarte subțire de slănină, dar destul de mare ca s'o acopere cât mai mult. Se leagă cu ață. Se pun câte 2—3 pe frigări mici de lemn. Se frig pe grătar la foc, iute 10—15 minute. Când sunt gata, se scot de pe frigări, se desfac ațele, se scoate frunza de viță. Se presară cu sare. Se servesc cu slănină pe felioare de pâine prăjită în unt.



PREPELIȚE LA TAVĂ.

Mai ușor de gătit, dar mai puțin gustoasă ca la frigare, e prepelița la tavă. Se pregătesc întocmai ca mai sus. Se așează mai multe într'o tavă, se dau la cuptor, se udă din când în când cu sosul lor. Se servesc ca și cele fripte la frigare, se adaugă

în farfurie și sosul pe care l-au lăsat în tavă. Acesta, după ce s'au scos prepelițele, a fost subțiat cu câteva linguriță de zeamă de carne, și lăsat să tragă un clocot.

PREPELIȚE INĂBUȘITE.

Se curăță prepelițele și se rumenesc într'o cratiță cu puțin unt și cu o ceapă tăiată subțire. Se presară puțină făină și se lasă să se rumenească. Se adaugă câteva roșii, fără semințe, și puțină zeamă de carne. Trebuie să fiarbă înăbușit, în sos destul de scăzut, vreo 10 minute. Când sunt gata, se scot pe o farfurie, se trece sosul prin sită. Operația se face repede, la marginea mașinei, ca să nu aibă timp să se răcească. Deoparte se pregătește în acelaș timp puțin pesmet în unt și se presară prepelițele înainte de a servi.

PILAF DE PREPELIȚE.

Se curăță 4 prepeliță și se taie în două în lungime. Se înfierbântă o lingură de unt într'o tigaie, se pun prepelițele să se rumenească precum și 2 cepe mici întregi și 100 gr. de șuncă nefiartă, tăiată în bucățele cam de un cm. Când prepelițele încep să prindă culoare, fără să fie prea rumenite, se scot deoparte. Se adaugă o ceașcă bună de orez (vezi pag. 221), se lasă să se tragă puțin, apoi se toarnă 2 cești și jumătate de supă, sau de apă. Se pune pe foc bun, mestecând din când în când până începe orezul să fiarbă. Când e pe jumătate fiert, se scot cepile, se adaugă prepelițele, se gustă de sare, și se așează cratița în cuptor, la foc potrivit. Se ține până e orezul fiert, fără să fie sfărmat și lipicios. Odată pus la cuptor, orezul nu se mai atinge cu lingura.

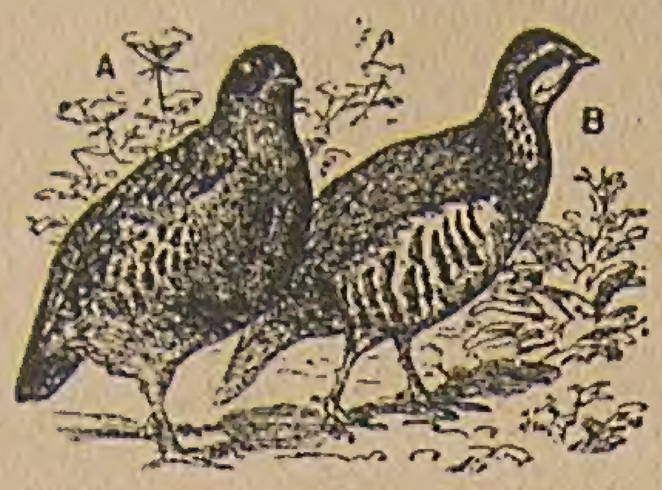
OSTROPEL DE PREPELIȚE.

Vezi *Ostropel de rață* (pag. 161).

POTÂRNICHE LA FRIGARE.

Inainte de a fi jumulită, potârnichea trebue ținută 24 de ore, după ce a fost împușcată, dar nu mai mult, pe timp de vară, într'un loc răcoros și bine ventilat. Când timpul e răcoros poate fi ținută și două zile.

Se curăță de pene în ultimul moment, se scot și intestinele. Se trece prin flacără de spirt, se șterge cu o cârpă uscată. Se îndepărtează capul și labele. Ficatul e curățat și pus la loc, cu un praf de sare. Se învelește într'o frunză de viță bine unsă cu unt și apoi într'o felie subțire de slănină, dar destul de mare ca să acopere aproape tot pieptul. Se leagă cu o ață. Se pune pe frigare, se unge bine cu unt la început, apoi nu se mai unge. Se pune la foc bun și se învârtește din timp în timp. Se frige cam în 20 de minute, cu grija să nu se usuce. Când e gata, se scoate slănina și frunza de viță, se sărează și se mai ține puțin pe foc, să se coloreze și partea care a fost acoperită. Se servește cu slănina, pe felii de pâine prăjită. Se socotește o potârniche pentru două persoane.



POTÂRNICHE LA TAVĂ.

Se pregătește potârnichea întocmai ca pentru frigare. Se așează pe un grătar, în tavă, ca să nu stea în sosul pe care îl lasă la fript. Se unge cu unt numai la început. Se ține la cuptor, la foc bun, vreo 20 de minute. Se servește pe felii de pâine prăjită în unt și cu sosul din tavă care a tras un clocot cu o lingură de apă, după ce a fost friptura scoasă.

POTÂRNICHE PE VARZĂ.

Se curăță 2 potârnichi ca mai sus și se rumenesc întregi, întorcându-le pe o parte și pe alta, într'o tigae cu puțină untură fierbinte. Se tae o căpățână mare de varză în felii și se ține 10 minute în apă clocotită pe foc. Într'o cratiță destul de înaltă, ca să poată fierbe bine atât prepelițele cât și varza, se așează pe fund câteva felii de slănină fiartă; deasupra se pune un strat de varză bine scursă de apă, apoi prepelițele și capetele și labele, care se vor da la o parte înainte de a servi la masă și iar un strat de varză scursă. Deasupra se pun un morcov întreg, 100 gr. de cârnați cruzi. Se toarnă 3 cești de zeamă de carne și o lingură bună de untură. Ca să nu se rumenească deasupra, se pune o hârtie tăiată rotud și bine unsă cu grăsime, chiar pe varză. Se dă la cuptor, să fiarbă la foc potrivit cam o oră și jumătate. Din

când în când se scutură cratița, fără să mesteci cu lingura, și dacă scade prea tare, se mai adaugă puțină zeamă. Se potrivește de sare. Când e gata, mâncarea trebue să fie scăzută. Se așează pe farfurie varza, deasupra potârnichile tăiate în 2 sau în 4 și de jur împrejur morcovul și cârnatul tăiat felii potrivite. Se servește foarte fierbinte.

POTÂRNICHE CU SMÂNTÂNĂ.

Se curăță potârnichea ca pentru fript. Se pune la cuptor în tavă cu puțin unt și ceapă tăiată felii. Se întoarce pe o parte și pe alta și se ține vreo 20 de minute până începe să se rumenească. Deoparte într'o cratiță se pune pe foc potrivit ¼ de kg. de smântână, cu un praf de sare, piper și un vârf de lingură de făină. Se bagă de seamă să nu fie focul prea mare, ca smântâna să nu se taie. Când clocotește, se toarnă peste potârniche, se mai lasă ¼ de oră la cuptor și se udă cu sosul de smântână. Se taie, înainte de a servi, potârnichea în patru. Se servește foarte fierbinte. Cine dorește poate să adauge în smântână o linguriță de zeamă de lămâie.

SITARI LA FRIGARE.

Sitarul nu e gustos când e pregătit imediat ce a fost vânat. Vara trebue ținut, cu tot cu pene, cel puțin 24 de ore atârnat într'un loc bine ventilat, iar pe timp răcoros, poate fi ținut două și trei zile. Se curăță de pene când e aproape de a fi fript. Se frige cu tot cu cap și labe, și nici intestinele nu se scot. Se smulge de pene, se dă prin flacără și se șterge cu o cârpă uscată. Se scot ochii, se face o tăietură la gât prin care se scoate gușa și una mai jos prin care se scoate pipota. Se îndoaie capul înspre picioare și se învelește cu o felie foarte subțire de slănină fiartă. Se leagă cu ață. Se pune pe frigare, se unge cu unt și se frige pe foc bun cam 20 de minute. Nu trebue servită prea uscată. Când e gata se scoate sfoara, se servește cu slănină pe felii de pâine prăjită în unt.

SITARI LA TAVĂ.

Se pregătesc sitarii întocmai ca cei pentru frigare. Se frig apoi în tavă ca și potârnichele (pag. 178).

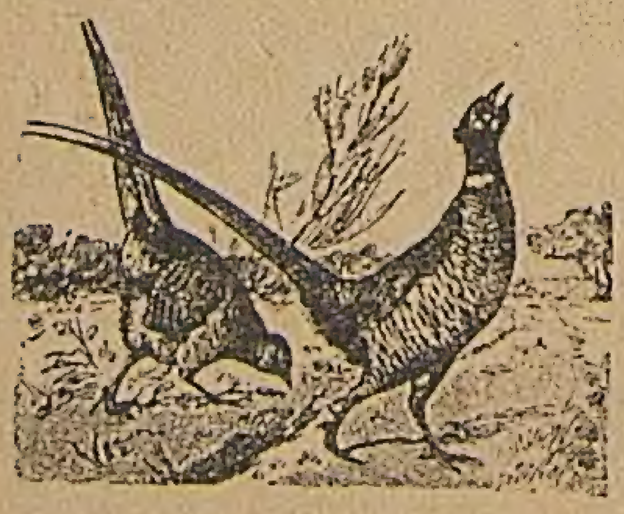
SITARI UMPLUȚI.

Se pregătesc 3—4 sitari ca cei pentru frigare. Se scot intestinele, se taie mărunt împreună cu 2—3 fire de arpacic, 100 gr. de slănină și 100 gr. de ciuperci. Se pun toate să se tragă 15 minute cu puțin unt, la foc potrivit. Se adaugă sare, piper și când totul s'a mai răcorit, și un ou. Se amestecă bine, se umplu sitarii. Se învelesc în felii foarte subțiri de slănină, se ung cu unt și se frig la tavă vreo 20 de minute. Se servesc pe felii de pâine prăjită în unt.

INTESTINE DE SITARI.

Se scot intestinele sitarului și se toacă mărunt cu o bucățică de ficat de pasăre sau de vițel. Se taie mărunt câteva ciuperci și frunze de pătrunjel, se pun să se înăbușe cu puțin unt. Când încep să se moaie, se adaugă intestinele de sitar și se țin pe foc, mestecând din când în când, până încep să se rumenească. Se adaugă sare, piper și un gălbenuș de ou. Se taie feliuțe subțiri de pâine, se ung cu această tocătură, se presară cu parmezan sau șvaițer ras și cu aschii de unt, se dau puțin la cuptor. Se servesc ca aperitive sau garnitură la friptură de sitari.

FRIPTURĂ DE FASAN.



Dintre toate vânaturile cu pene, fasanul este acela care trebue neapărat ținut câteva zile după ce a fost vânat, înainte de a fi pregătit. Durata aceasta depinde însă de vreme și temperatură. Pe timp umed și călduros nu trebue ținut mai mult de trei zile. Pe timp răcoros se poate păstra și o săptămână. In orice caz, se păstrează cu tot cu pene și la un loc bine ventilat și chiar dacă se ține 3—4 zile sau o săptămână, nu trebue niciodată lăsat până are un miros greu. Un fasan care miroase rău nu mai e bun de pregătit.

Penele se curăță în ultimul moment. Se îndepărtează capul, labele și intestinele. Nu se spală, ci se trece prin flacără și se șterge cu o cârpă uscată atât pe dinafară cât și înăuntru. Se împănează sau se învelește în felii subțiri de slănină. Se frige la tavă sau la frigare, întocmai ca potârnichea. Un fasan frumos ajunge la patru persoane.

FASAN INĂBUȘIT.

Se freacă cu usturoiu fundul unei cratițe cu pereții înalți. Se așează pe fund felii subțiri de slănină, șuncă nefiartă și felii de ceapă. Se curăță fasanul, se învelește cu felii de slănină, se așează în cratiță și se dă la cuptor. Cam după un sfert de oră, dacă a început puțin să se rumenească, se toarnă un pahar de zeamă de carne și jumătate pahar de vin alb, se acopere și se lasă să fiarbă înăbușit, până ce carnea e fragedă. Se potrivește de sare. Se scot sforile, cu care a fost legată slănina. Se așează slănina pe farfurie, deasupra fasanul, se servește cu garnitură de legume. Sosul care a rămas în cratiță se degresează și se servește în sosieră.

FASAN PE VARZĂ ACRĂ.

Se curăță fasanul și se leagă în felii de slănină. Se taie o varză murată și, dacă e prea acră, se opărește, lăsând-o să dea un clocot. Se scurge bine. Se pun pe fundul unei cratițe câteva felii de slănină, se așează varza și deasupra iar 2—3 felii de slănină. Se toarnă apă cât să acopere varza și se lasă să fiarbă înăbușit cam o oră. Intre timp se rumenește fasanul cu puțină untură, un sfert de oră la cuptor, întorcându-l pe o parte și pe alta. I se face loc și se așează în varză, se adaugă un păhărel de vin alb, sare, și se lasă să fiarbă așa înăbușit încă o oră, până ce fasanul e fraged. Când e gata se scoate, se desface ața și slănina, se taie în patru. Se așează varza pe o farfurie, se pune fasanul deasupra și împrejur slănina tăiată în bucăți potrivite. Se lucrează repede, ca să se poată servi totul cât mai fierbinte.

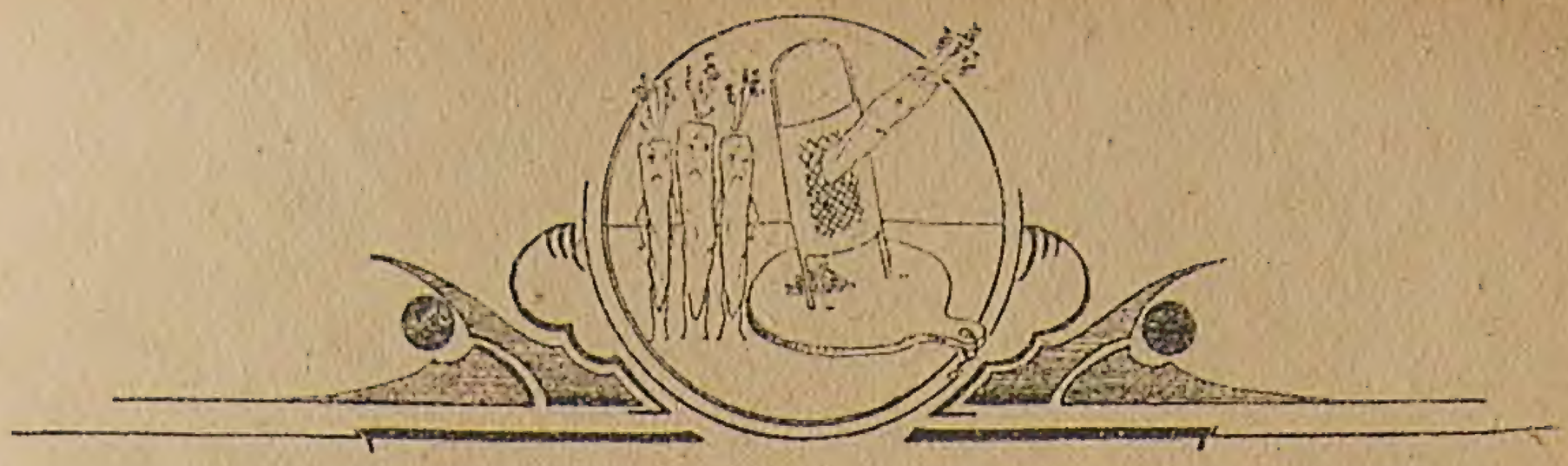
FRIPTURĂ DE RAȚĂ SĂLBATECĂ.

Se curăță rața, se pârlește și se șterge cu o cârpă uscată. Se face o marinată dintr'un pahar de oțet, 2 foi de dafin, câteva boabe de piper și sare. Se pune pe foc și, cum cloco-

teşte, se opăreşte cu ea rața. Se acopere, se lasă să stea o oră. Se şterge iar bine cu cârpa, se pune înăuntru ficatul cu o bucățică de unt şi câteva frunze de pătrunjel. Se împănează cu slănină, dar fâşii foarte mici, care se introduc numai la suprafață. Se aşează în tavă, se dă la foc iute, se unge cu unt în timpul friptului. Se serveşte cu garnitură de legume, şi cu sosul din tavă. După ce s'a scos rața din tavă, se adaugă un păhărel de vin şi sosul e lăsat să mai dea un clocot. E trecut prin sită şi servit în sosieră.

OSTROPEL DE RAȚĂ SĂLBATECĂ.

Se face ca şi ostropelul de rață, (pag. 161).



CAPITOLUL XII.

LEGUME ŞI ZARZAVAT

CARTOFI COPŢI.

Se spală cartofii bine, apoi se șterg. Se presară cu sare, se pun în cuptor. Se întorc pe o parte și pe alta ca să-i prindă bine căldura. Trebue socotit cam 2 ore de copt pentru cartofi mijlocii. Când sunt gata se așează pe un șervet pe farfurie. Se servesc fierbinți cu unt proaspăt. Se pot coace și curățați de coajă.

CARTOFI PRĂJIŢI.

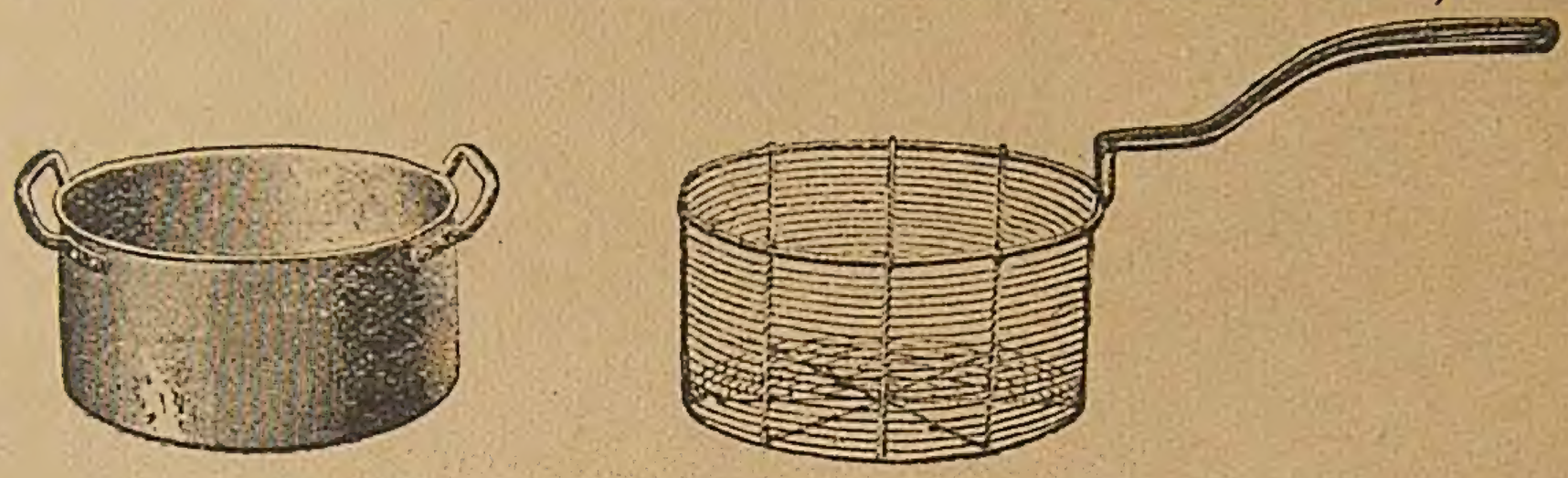
Cartofii se prăjesc frumos numai în untură multă. Se curăță cartofii și, după ce au fost îndreptați la capete, se taie în lungime astfel ca să fie bucățile de grosimea creionului. Se spală într'o apă și se usucă foarte bine cu un șervet. Se pune să se topească untura într'o cratiță mai adâncă (cam 1 kg. de untură pentru 500 gr. de cartofi curățați). Se pun cartofii în untură, la început nu prea fierbinte, se împrăștie ușor cu o lingură, ca să nu stea lipiți unii de alții. După vreo 10 minute se împinge cratița pe foc iute, să se înfierbânte untura la maximum. Se țin până ce încep să capete o culoare aurie. Se scot cu o lingură cu găuri, se pun pe o sită sau șervet să se scurgă de untură, se presară cu sare și se servesc imediat, fierbinți. Untura întrebuințată trebue să fie un amestec de untură de porc și de vacă. După ce au fost cartofii prăjiți, untura se strânge și poate fi întrebuințată la alte mâncări.

*

In bucătăria obișnuită se sacrifică cu greu o cantitate așa mare de untură pentru a frige câțiva cartofi. In mod curent se încălzește o lingură bună de untură într'o tigae mare cu coadă. Inainte de a fi untura prea fierbinte, se pun cartofii pregătiți și uscați ca mai sus. Se lasă să se prăjească apoi la foc bun, întorcându-i din când în când ușor cu o furculiță ca să nu se sfarme. Se prăjesc cam în jumătate de oră. Se sărează când sunt gata.

CARTOFI PAI.

Se curăță cartofii. Se taie subțiri ca chibritul și se spală. Se pune untură destulă într'o cratiță adâncă. Se înfierbântă, dar nu prea tare. Cartofii bine uscați într'o cârpă se pun într'un paner de sârmă special și se scufundă în untură. Se țin vreo



Cratiță și paner pentru fript cartofii.

4—5 minute, se scot cu totul și se țin pe o farfurie. Intre timp se împinge cratița cu untură pe foc bun, ca să se înfierbânte la maximum. Cu 2—3 minute înainte de a servi, se dau drumul din nou cartofilor în untură fără paner de data aceasta. Imediat capătă culoarea aurie, frumoasă. Se scot cu lingura de spumuit, se scurg pe o sită, se sărează, se servesc fierbinți.

CARTOFI SUFLE.

Se aleg cartofi de mărime mijlocie și de o formă cât mai egală. Se îndreaptă puțin capetele, apoi cu un cuțit foarte ascuțit se taie felii de ½ cm. grosime și cât putem mai egale. Se spală și se usucă perfect cu un șervet. Se pune untura să se încălzească, pentru 500 gr. de cartofi curățați 1½ kg. de untură, și anume jumătate de porc și jumătate de vacă. Se dă drumul cartofilor în untura nu prea fierbinte, împrăștiindu-i cu o lingură, ca să nu rămâie lipiți unii de alții. Aceasta trebue făcut cu multă băgare de seamă să nu lovim cartofii, căci cea mai mică zgârietură îi împiedică să crească. După 7—8 minute cartofii încep să se moaie, semn că sunt

gata să crească. Se împinge cratița pe foc iute și se înfierbântă untura la maximum. Unele felii încep să se umfle. Se scot pe rând cu lingura cu găuri și se pun în panerul de sârmă special pentru prăjit cartofii. Când toate feliile sunt umflate și scoase în paner, acesta se scufundă cu totul în untura bine încinsă și se ține 2—3 minute până ce toate au căpătat o culoare rumenă frumoasă și sunt destul de uscate. Se scot, se scurg de untură și se presară cu sare.

CARTOFI NOI.

Cartofii noi nu se curăță de coajă, ci se rad cu cuțitul, sau, după ce au fost ținuți câtva timp în apă, se freacă cu un șervet aspru și cu puțină sare. Se mai spală într'o apă, se pun într'o cratiță cu o ligură bună de unt pentru 1 kg. de cartofi, se acopăr și se mișcă des cratița, ca să nu se prindă de fund și să se rumenească deopotrivă. Când sunt aproape gata se sărează și se presară cu mărar tăiat mărunt. In lipsă de cartofi noi, se pot tăia din cei vechi cu un cuțit special rotund, astfel ca să aducă la formă cu cei noi. Se pregătesc la fel.

CARTOFI CU CEAPĂ.

Se fierb cartofii cu coajă. Se curăță, se taie felii rotunde de ½ cm. grosime. Se taie o ceapă mărunt, se rumenește puțin cu o lingură de unt sau untură fierbinte. Se adaugă cartofii, sare, și se țin pe foc până se înfierbântă. Se amestecă din când în când, ca să nu se prindă pe fund și să nu se ardă ceapa.

MÂNCARE DE CARTOFI CU SLĂNINĂ.

Se taie în cuburi mici 150 gr. de slănină. Se pune să se rumenească cu o lingură de untură și o ceapă tăiată mărunt. Se presară un vârf de lingură de făină și când toate sunt rumenite, se stinge cu 2 cești de zeamă de carne și un păhărel mic de vin alb. Se adaugă sare, un praf de piper. Intre timp se curăță cartofii (cruzi), se taie la capete, și apoi în lungime, în sferturi. Se pun în sosul cu slănina, se acopăr și se țin să fiarbă la foc potrivit. Dacă dorim putem adaugă și o lingură de bulion de roșii.

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ.

Se spală 1 kg. de cartofi şi se pun la fiert cu apă rece. Se adaugă şi puţină sare. Se lasă să fiarbă vreo 20 de minute, până încep să se moaie. Intr'o altă cratiţă cu fundul gros, se pun să fiarbă 2—3 cești de lapte, se lasă să scadă aproape pe jumătate. Cartofii fierţi sunt lăsaţi puţin să se răcorească, se curăţă de coajă şi se taie felii. Se pun în laptele clocotit cu o lingură de unt şi se lasă să mai fiarbă la foc mic, vreun sfert de oră. Laptele trebue să fie bine scăzut. Se adaugă o ceaşcă bună de smântână, mişcând cratiţa, ca să cuprindă cartofii. Se mai ţine 5—6 minute la foc, se serveşte fierbinte.

CARTOFI CU ŞUNCĂ.

Se fierb cartofii cu coajă, se curăţă, se taie felii. Se rumeneşte 100 gr. de şuncă crudă, tăiată pătrăţele mici, cu o jumătate lingură de unt. Din altă jumătate lingură de unt se face un râmtaş rumenit, cu un vârf de lingură de făină şi care se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Se adaugă o linguriţă bună de muştar şi sare. Se amestecă la un loc sosul, şunca rumenită şi cartofii felii. Se înfierbântă bine la foc, se serveşte cald.

CARTOFI LA GRATIN.

Se fierb cartofii, se curăţă, se taie felii şi se sărează. Se unge bine cu unt o formă de piatră care merge la foc. Se aşează un rând de cartofi, un rând de brânză rasă, un rând de felii de ouă răscoapte. Se repetă, până umplem forma. Intre rânduri se pune câte puţin unt. Deasupra se toarnă o ceaşcă de smântână, se presară parmezan sau altă brânză rasă, se dă la cuptor. Se ţine cam o jumătate de oră până se rumeneşte. Se serveşte în formă.

*

Se fierb cartofii, se curăţă, se taie felii. Se amestecă o ceaşcă de smântână cu 4 ouă, 4—5 linguri de brânză rasă şi sare. Se unge o formă bine cu unt. Se aşează cartofii în rânduri, alternând cu compoziţia de mai sus. Deasupra se presară parmezan ras şi se adaugă câteva aşchii de unt. Se ţine trei sferturi de oră la cuptor, la foc potrivit. Se serveşte în formă.

CARTOFI UMPLUȚI CU BRÂNZĂ.

Se curăță de cruzi vreo 6 cartofi frumoși, se taie în două în lat și se scobesc înăuntru, formând ca niște găoace cu peretele de un cm. de gros. Se taie foarte puțin din fund, ca să poată sta în tavă. Se face o umplutură din brânză de vaci, cu puțină brânză de oi, 2 ouă întregi, sare și o jumătate lingură de făină. Se umplu cartofii cu vârf, netezindu-se cu un cuțit. Se așează într'o cratiță cu unt fierbinte și se lasă puțin să se rumenească pe fund. Se pune apoi tot câte puțină zeamă de carne sau apă și se lasă să fiarbă înăbușit vreo jumătate de oră până ce se frăgezesc. Inainte de a servi se adaugă câteva linguri de smântână.

CARTOFI UMPLUȚI IN COAJĂ.

Se aleg cartofi tineri, netezi și la fel de mari. Se spală și se coc la cuptor (pag. 183) Se taie la capăt un capac, și cu ajutorul unei linguriță se scoate tot miezul. Se freacă repede, cât e fierbinte, cu o lingură de unt (pentru 6 cartofi mari). Se adaugă pe rând 3 gălbenușuri, o lingură de brânză rasă, sare și 100 gr. de șuncă tăiată mărunt. Se umplu cartofii la loc cu vârf, netezindu-i cu lama cuțitului. Se presară cu parmezan ras și se stropește cu unt topit. Se așează pe o tavă, se dau la cuptor, se țin vreo 20 de minute, până se rumenesc deasupra. Se așează pe o farfurie pe șervet, se servesc imediat, fierbinți.

*

Dacă ne displace să servim cartofii cu coaja lor neagră, îi curățim frumos de cruzi, ca să aibă exteriorul foarte neted. Se taie puțin dintr'un capăt, ca să poată sta în picioare. Se șterg cu un șervet fără să se spele. Se așează în tavă și se dau la cuptor. Se țin până se coc, rumenindu-se frumos și prind coajă. De aceasta ne vom folosi pentru umplut. Se taie un capac, se scobesc cu grijă, să nu rupem această coajă mai fragilă. Din miez se face o umplutură ca mai sus sau se mai pot umple și cu următoarea compoziție :

Se freacă bine miezul cât e fierbinte, adăugând o lingură de unt, sare, piper. Când e frecat ca o pastă, se pun pe rând 2 gălbenușuri de ou, o lingură de smântână, 50 de gr. de șuncă și 4—5 ciuperci mici, fierte și tăiate mărunt. Se umplu car-

tofii cu vârf, se stropesc cu unt, se așează căpăcelul la loc, se dau câteva minute la cuptor, până se încălzește umplutura. Se ung cu unt pe deasupra, pentru față.

PIURE DE CARTOFI.

Se curăță cartofii, se taie în sferturi și se pun la fiert într'o cratiță cu apă cât să le cuprindă, și puțină sare. Se fierb repede, se scurg bine de apă și se trec cât sunt fierbinți printr'o sită. Se bat bine în cratița în care au fiert, cu o lingură de unt. Când au devenit albi și spumoși ca o cremă, se adaugă laptele fierbinte, câte puțin odată, cam o ceașcă la 1 kg. de cartofi. Se mai bat apoi pe foc, ca să se înfierbânte, fără însă să se rumenească pe fund, sau să fiarbă. Se potrivește de sare. Se servește imediat, cu cât așteaptă, cu atât e mai puțin gustoasă. Se poate face piureaua și fără să trecem cartofii prin sită, și anume cum au fiert îi scurgem și pe marginea mașinei îi sfărâmăm bine cu o lingură de lemn. Se adaugă untul și se mai bat repede, până nu rămâne nici un cocoloș. Se procedează apoi ca mai sus.

BUDINCĂ DE CARTOFI.

Se coc în cuptor 6 cartofi mari. Se rup în două și cu o linguriță se scoate tot miezul. Se freacă cât sunt fierbinți, cu puțin unt. Se adaugă pe rând 5 gălbenușuri de ou, 2 linguri de parmezan și 2 linguri de pesmet muiat cu puțin lapte. Se amestecă bine, se potrivește de sare și se pune într'o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se ține la cuptor sau se fierbe la bain-marie o jumătate de oră. Dacă dorim, se poate adăuga în compoziție și puțină șuncă sau limbă afumată tăiată mărunt. Se răstoarnă, se servește cu sos de smântână sau sos de roșii.

*

Se curăță 6 cartofi mari, se fierb se scurg și se trec prin sită, sau se sfarmă cu lingura. Se freacă 100 gr. de unt proaspăt și se amestecă cu cartofii formați. Se adaugă pe rând 5 gălbenușuri, o ceașcă de smântână, 2—3 linguri de parmezan ras, 2 linguri de făină, sare, puțin piper și la urmă albușul bătut

spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziția, se dă la cuptor trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de smântână sau de ciuperci.

SUFLE DE CARTOFI.

Se pun să se coacă la cuptor 3—4 cartofi mari (cam 600 gr.). Se rup în două și cu o linguriță se scoate miezul. Se freacă cât e fierbinte cu o lingură de lemn. Se adaugă sare, piper, 50 gr. de unt proaspăt. Se mestecă mereu pe marginea mașinei se dă deoparte, se adaugă o ceașcă de smântână nu prea plină și pe rând 4 gălbenușuri. Se poate pune, dacă dorim, și puțină șuncă tăiată mărunt. La urmă, când e aproape să punem compoziția la cuptor, se adaugă și 6 albușuri bătute spumă. Se unge o formă de porțelan cu unt, se pune compoziția, se netezește cu un cuțit, dându-i forma puțin bombată, se stropește cu puțin unt topit. Se dă la cuptor 25 de minute, la foc potrivit. Se servește în formă.

CROCHETE DE CARTOFI.

Din ½ kilogram de cartofi se face piureaua ca mai sus, la care se adaugă 2 — 3 gălbenușuri. După ce s'a răcorit pasta pe fund, se împarte în bucăți de mărime egală, și din fiecare bucată facem mici crochete, de grosimea cârnaților obișnuiți și lungi cât degetul. Se dau prin făină, apoi în ou bătut cu puțin untdelemn și, în sfârșit, în pesmete. Se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu orice legume.

CHIFTELE DE CARTOFI CU BRÂNZĂ.

Se fierb 3—4 cartofi frumoși, se curăță și se trec prin sită sau prin mașina de tocat carne. Se amestecă cu 2 gălbenușuri, un ou întreg, bătut ca pentru omletă și o lingură de parmezan ras. Cu această pastă se face un cârnat gros, care se taie felii de un deget de groase. Aceste felii se trec prin făină și se prăjesc pe amândouă părțile în unt fierbinte.

CHIFTELE DE CARTOFI DE POST.

Se fierb 3—4 cartofi mari, se curăță și se dau prin mașina de tocat carne. Se amestecă cu o lingură de făină, se pune sare și se frământă bine. Se fac chiftele ca mai sus, se prăjesc în untdelemn fierbinte.

IAHNIE DE CARTOFI.

Se curăță ¾ kg. de cartofi și se taie în lung, în sferturi. Deoparte se trag în untdelemn 2 cepe tăiate mărunt și când sunt îngălbenite, se pun curtofii. Se toarnă o ceașcă de apă în care am pus o lingură de bulion, se pune sare, piper și o jumătate frunză de dafin. Se lasă să fiarbă înăbușit. Dacă mai trebue, se adaugă puțină apă. Se pot pune și câteva roșii tăiate în două și fără semințe. La urmă se adaugă puțin pătrunjel sau mărar tocat. Se lasă să se răcorească înainte de a servi.

URZICI DE POST.

Nu sunt bune decât urzicele foarte tinere, ieșite la începutul primăverei. Se aleg frunzele, se spală în mai multe ape, și anume, nu se scurge apa din vasul din care se găsesc urzicele, ci se scot cu o lingură găurită sau cu mâna urzicele în alt vas cu apă, astfel ca tot nisipul și pământul de pe ele să rămână în fundul vasului. Se repetă această operație de câteva ori, până sunt urzicele foarte curate. Se pun la foc, cu apă fierbinte și sare. Se ține să fiarbă descoperit. Când sunt gata, se scurg, se trec prin sită, sau se toacă pe un fund de lemn. Se pun iarăși la foc, se amestecă cu puțină făină — o jumătate de lingură la 1 kg. de urzici — și se bat bine pe mașină până ce cresc. Se servesc fierbinți, cu hrean ras, ceapă prăjită în untdelemn și mămăligă.

PILAF DE URZICI.

Se aleg și se spală ½ kg. urzici ca mai sus. Se pun la fiert. Se prăjește o ceapă tăiată mărunt cu untdelemn în care se trage o ceașcă de orez. Se scurg urzicile, se toacă, dar nu prea mărunt, se așează în cratiță cu orezul, se toarnă 2 cești de apă în care au fiert urzicile, se potrivește de sare, se dă la cuptor 20—30 de minute. Orezul e fiert, când îl luăm între degete și se sfarmă ușor, dar trebue să rămână întreg, fir de fir. Se servește rece.

SPANAC ENGLEZESC.

Se alege spanacul și se spală în mai multe ape, ca și urzicile. Se aruncă în apă clocotită cu sare și se lasă să fiarbă

descoperit. Când e gata, se scurge foarte bine de apă, se pune puțin unt proaspăt și se servește imediat, ca garnitură pe lângă o friptură, sau cu crochete, friganele, etc.

PIURE DE SPANAC.

Se alege, se spală și se pune spanacul la fiert. Se scurge, se toacă fin pe un fund de lemn. Se taie mărunt o ceapă și se pune să se îngălbenească cu o lingură de unt. Se pune spanacul și se presară o jumătate lingură de făină. Când aceasta e bine amestecată, se toarnă o ceașcă de apă în care a fiert spanacul (sau o ceașcă de lapte, ori de zeamă de carne fără grăsime). Se ține pe mașină mestecând mereu, până spanacul e fiert și e destul de gros.

*

Se fierbe spanacul și se toacă. Se pune pe foc cu o jumătate lingură de unt, mestecând mereu, până iese toată umezeala din el. Deoparte se trage o jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă sau două de apă în care a fiert spanacul. Se lasă să dea câteva clocote, până obținem un sos gros ca o smântână. Se amestecă cu spanacul și se lasă să mai fiarbă puțin amestecând ca să nu se prindă pe fund. In loc de rântașul de făină, se poate amesteca spanacul cu o ceașcă bună de smântână în care s'a pus un praf de făină. Se servește cu ochiuri, crochete, friganele.

SPANAC LA GRATIN.

Se pregătește spanacul cu smântână ca mai sus, adăugând 2 linguri de brânză rasă și puțin unt proaspăt. Se prăjesc câteva felii de pâine în unt. Se unge o formă de piatră cu unt. Se așează feliile de pâine la fund, se toarnă spanacul deasupra, se presară cu o lingură de pesmet fin, amestecat cu o lingură de parmezan ras. Se dă la cuptor, dar se așează pe un grătar, ca să nu înceapă spanacul să fiarbă, ci numai să se gratineze deasupra. Se servește în formă.

BUDINCĂ PICANTĂ DE SPANAC.

Se fierbe spanacul şi se toacă. Deoparte se fierb 2 linguri de bulion de roşii cu o lingură de oţet, un fir de usturoiu, o jumătate de frunză de dafin, câteva cuişoare, o jumătate de ceapă, sare, piper şi un praf de zahăr. Se face un sos destul de scăzut, se trece prin sită, se amestecă cu spanacul, se lasă să dea câteva clocote. Se adaugă 4—5 linguri de brânză rasă şi tot atâta pesmet şi 3—4 ouă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă. Se serveşte cu sos picant de roşii (pag. 35).

SUFLE DE SPANAC.

Se fierbe spanacul şi se toacă. Trebue să avem 3 linguri bune de spanac. Se înfierbântă într'o cratiţă o jumătate de lingură de unt, se adaugă tot atâta făină. Când aceasta e îngălbenită, se pune spanacul, se ţine câteva minute pe foc. Se dă deoparte, se adaugă câte puţin o jumătate ceaşcă de smântână subţire. Se pune iar pe foc, mestecând mereu, până e spanacul scăzut. Se dă deoparte, se amestecă cu 2 linguri de brânză rasă, de preferinţă şvaiţer, şi 2 linguri de şuncă tăiată mărunt. Se potriveşte de sare. Când începe să se răcorească, se adaugă 3 gălbenuşuri puse pe rând şi la urmă 4 albuşuri bătute spumă. Se unge o formă bine cu unt şi se toarnă compoziţia. Se stropeşte cu unt, se presară parmezan ras şi se dă la cuptor. Se ţine o jumătate de oră la foc bun, până creşte frumos. Se serveşte în formă.

ŞTEVIE.

Se pregăteşte întocmai ca spanacul.

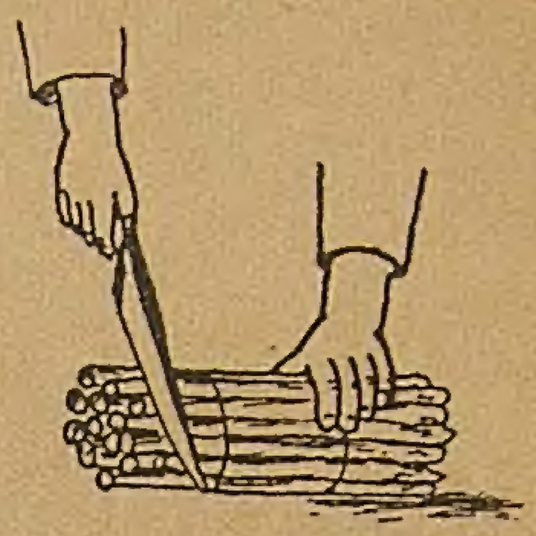
MĂCRIŞ CU OU.

Se curăţă şi se spală 1 kg. de măcriş întocmai ca urzicele. Se fierb cu 2 pahare de apă şi se amestecă din când încând, ca să nu se prindă pe fund. Se pune pe o sită să se scurgă, apoi se trece prin sită. Se face un râmaş din jumătate lingură de făină şi o jumătate lingură de unt. Se amestecă cu măcrişul şi se adaugă două ceşti de zeamă de carne. Se fierbe cam o oră, până ce scade. Se bat

deoparte într'un castron un ou întreg, un gălbenuș și 2 linguri de smântână. Se amestecă pe încetul cu măcrișul, se lasă să mai dea vreo două clocote. Se potrivește de sare. Inainte de a servi, se adaugă, cât 2 nuci, unt proaspăt. Se servește cu ouă răscoapte, tăiate în sferturi sau cu ochiuri.

SPARANGHEL FIERT.

Se alege sparanghel foarte proaspăt. Se curățâ de partea fibroasă și se spală în mai multe ape. Se leagă câte 8—10 fire într'un mănunchiu și se taie apoi toate de aceiași lungime (fig.). Se pune apă la fiert, cu sare, și când aceasta clocotește, se dă drumul legăturilor de sparanghel. Trebue să fie apă destulă, ca să le cuprindă bine. Din momentul când dau în clocot, se țin la foc cam o jumătate de oră. Trebue să fiarbă potolit. Se scurg, se taie ațele și se așează pe un șervet pe farfurie. Se servesc cu : sos olandez, sos tartar, maioneză, sau cu unt topit și pesmet prăjit.



SPARANGHEL LA GRATIN.

Se fierbe sparanghelul ca mai sus. Se scurge bine de apă și se taie partea fragedă în bucățele de 4—5 cm. lungime. Se face un sos Bechamel (pag. 37). care se amestecă cu puțin parmezan ras. Se unge bine cu unt o formă de piatră. Se așează un rând de sparanghel, deasupra câteva linguri de sos și repetăm această operație până am așezat tot sparanghelul în formă. Deasupra se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, și se stropește cu puțin unt topit. Se ține la cuptor o jumătate de oră.

CHIFTELE DE SPARANGHEL LA GRATIN.

Pentru chiftele e de preferat sparanghelul cu firul verde și subțire. Se curățâ și se fierbe întocmai ca celălalt și se scurge bine de apă. Se trece prin mașina de tocat carne. Se adaugă —la 1 kg. de sparanghel necurățat — 2 linguri pline de făină, 2—3 linguri de brânză rasă, o lingură de unt, 4 ouă întregi, sare. Se amestecă totul împreună. Se face o pastă ca smântâna groasă. Se ia cu lingura din compoziție și se dă drumul

într'o tigae cu untură fierbinte. Se formează chiftele, care se rumenesc pe o parte şi pe alta. Se aşează într'o formă care merge la foc. Se toarnă deasupra o ceaşcă de smântână, se presară parmezan ras. Se dă o jumătate oră la cuptor.

DOVLECEI CU SMÂNTÂNĂ.

Se rad dovleceii de coajă. Când sunt mici, în floare, se lasă întregi, altfel se taie potrivit, în lung. Se pun în apă fierbinte, sărată, să dea vreo două clocote. Când încep să se moaie, se scurg bine de apă, se pune unt şi se lasă puţin înăbuşiţi. Se adaugă apoi smântână ametecată cu un praf de făină. Se dă la cuptor, la foc mic. Dovleceii trebue să fie fierţi, dar nu sfărmaţi.

MÂNCARE DE DOVLECEI.

Se curăţă dovleceii ca mai sus. Se înăbuşe într'o cratiţă cu puţin unt. Se face un sos din două cepe tăiate mărunt şi îngălbenite în unt, un praf de făină, o lingură de bulion, puţină zeamă de carne. Se pun dovleceii, se ţin până sunt fierţi, dar nu sfărmaţi. Inainte de a servi se adaugă puţin pătrunjel tocat.

DOVLECEI PRĂJIŢI.

Se rad dovleceii de coajă şi se taie fie în lung, fie rotund, în felii de o jumătate centimetru grosime. Se înfierbântă unt, adăugând la fiecare lingură de unt, 2 linguriţe de unt-delemn sau o lingură de untură. Se moaie dovleceii în lapte, se dau în făină şi se rumenesc.

Când sunt gata se sărează. Trebue serviţi imediat ce au fost scoşi dela foc. Când aşteaptă, se moaie crusta de deasupra.

DOVLECEI UMPLUŢI.

Se aleg dovlecei de mărime potrivită. Se taie în patru şi anume întâiu în lat, apoi fiecare bucată e tăiată în două în lungime. Se undesc în apă clocotită cu sare. Se scot, se scurg, iar când s'au răcorit fiecare sfert e scobit înăuntru. Se face

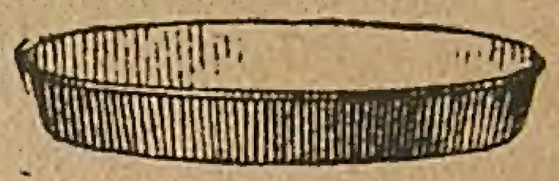
o umplutură, la 4 dovlecei, din 150 gr.brânză de vacă, o lingură de brânză de oi, sau șvaițer ras, un ou și o jumătate lingură de făină, la care se adaugă și miezul scos din dovlecei dacă nu are semințe. Se amestecă bine, se potrivește de sare. Se umplu sferturile de dovlecei, se așează unele lângă altele într'o tavă unsă cu unt. Se presară deasupra șvaițer sau parmezan ras, se dă la cuptor, se țin până se rumenesc. Se scot și se așează pe farfurie.

DOVLECEI LA GRATIN.

Se pregătesc dovleceii ca cei cu smântână, se așează într'o formă de piartă, se presară parmezan ras, se dau 20 de minute la cuptor să se rumenească. Se servesc în formă.

SUFLE DE DOVLECEI.

Se rad, se taie în bucăți potrivite și se undesc cu apă clocotită și sare. Se scurg, se așează într'un gratin cu unt. Se țin puțin pe foc, până iese toată umezeala din ei. Se face deoparte o compoziție ca pentru suflé de fasole (pag. 196). Se toarnă deasupra, se presară parmezan ras. Se dă trei sferturi de oră la cuptor, la foc bun, până crește. Se servește în formă.



Formă pentru sufle.

PILAF CU DOVLECEI DE POST.

Se rad dovleceii, se taie și se rumenesc cu puțin untdelemn. Se pregătește orezul ca pentru pilaful de urzici (pag. 190). Se așează într'o cratiță orezul și dovleceii, cu untdelemnul în care i-am tras, se adaugă apă, cam 2 cești la o ceașcă de orez. Se potrivește de sare. Se acopere, se lasă să fiarbă la cuptor, la foc mic, vreo jumătate de oră. E gata când firul de orez se strivește ușor între degete. Se servește cu sos de roșii, pregătit dintr'o lingură sau două de bulion, fiert cu o lunguriță de untdelemn, sare, o bucățică de zahăr și un praf de făină.

FASOLE VERDE CU UNT PROASPĂT.

Se curăță fasolea, rupând-o la capete. Se spală și se pune la fiert în apă clocotită cu un praf de sare. Se ține să fiarbă

descoperită, la foc potrivit. Se scurge, se adaugă puțin unt proaspăt, mișcând cratița, ca să o cuprindă untul. Se potrivește de sare și se servește fără să se mai țină pe foc.

FASOLE CU SMÂNTÂNĂ.

Se curăță fasolea și se fierbe cu apă clocotită. Se scurge și se pregătește întocmai ca dovleceii cu smântână (pag. 194).

SUFLE DE FASOLE.

Se fierbe fasolea cu apă clocotită și puțină sare. Se scurge, se așează într'un gratin cu unt și se ține la foc până iese umezeala din fasole. Deoparte se trag 2 linguri nu prea pline de făină în 2 linguri de unt topit fierbinte. Se mestecă, fără să se rumenească deloc, și se stinge cu lapte sau apă. Se lasă să fiarbă până se îngroașă bine și se desface de pe cratiță. Se dă deoparte. Când compoziția e puțin răcorită, se pun 2 linguri de șvaițer sau parmezan ras și 3 gălbenușuri puse pe rând. Se potrivește de sare. La urmă se adaugă cele 3 albușuri spumă. Se toarnă compoziția peste fasole, se stropește cu unt, se presară parmezan ras, se dă la cuptor trei sferturi de oră. Se servește când e crescută frumos.

FASOLE BOABE FIARTĂ.

Se alege ½ kg. de fasole boabe. Se țin, înainte de a le pune la fiert, 2 ore în apă călduță. Se scurg și se pun într'o oală cu apă rece, care să le cuprindă bine. Se pun pe foc mic. să înceapă cu încetul să fiarbă. Cum dau în clocot, se dau deoparte, să se mai răcorească, se scurg și se pun iarăși la foc potrivit, cu altă apă fierbinte. Se adaugă o ceapă, un morcov și un pătrunjel întreg, sare, o frunză de dafin. Se ține să fiarbă vreo oră și jumătate, dar pe foc mic. Numai astfel vor rămâne boabele întregi. Se servesc calde sau reci, cu murături. Când se așează în castron sau farfurie, se scoate zarzavatul și frunza de dafin.

MÂNCARE DE FASOLE BOABE CU SLĂNINĂ.

Se alege ½ kg. de fasole cu bobul mare. Se ține, înainte de a le pune la fiert, 2 ore în apă abia călduță. Se scurg și se pun într'o oală cu apă rece, care să le acopere de un

deget. Se pun pe foc mic, să înceapă cu încetul să fiarbă, Cum dau în clocot, se dau deoparte să se mai răcorească, se scurg și se pun iar la foc potrivit cu apă fierbinte, în aceiași cantitate cu aceia vărsată. Se adaugă un pahar de vin roșu. Se lasă să fiarbă la foc potrivit, se spumuește. Se trage deoparte în untură o ceapă tăiată mărunt și se pune în oală, după ce fasolea a început să fiarbă, împreună cu 100 grame de slănină afumată tăiată mărunt, o lingură de bulion, sare, un fir de pătrunjel, o frunză de dafin. Fasolea trebue să fiarbă cam o oră și ¼ — o oră ½. Dacă scade prea tare în timpul fiertului se mai adaugă puțină apă clocotită. Când se așează în farfurie, se scoate firul de pătrunjel și frunza de dafin. Se servește cu șuncă sau slănină fiartă, fierbinte.

IAHNIE DE FASOLE.

Se alege fasolea și se fierbe după cum am arătat. Se trag deoparte, în untdelemn, 2 cepi tăiate mărunt și când fasolea e fiartă, se amestecă cu aceasta, se mai adaugă 2—3 linguri de bulion, o frunză de dafin, un fir de pătrunjel verde, sare. Se țin să dea câteva clocote împreună. Nu trebue lăsată să scadă prea tare; se servește răcorită.

FASOLE BĂTUTĂ.

Se alege fasolea boabe și se fierbe ca mai sus. Dacă e proaspătă de tot, nu trebue ținută în apă mai înainte. Se trece prin sită cât e fierbinte și se bate bine la foc până crește. Se servește cu ceapă prăjită în untdelemn, sau cu mujdeiu de usturoiu. Dacă nu e de post, se poate adăuga, după ce s'a bătut, o lingură sau două de smântână.

PIURE DE FASOLE CU ROȘII.

Se fierbe după cum am arătat ½ kg. de fasole boabe. Deoparte se rumenește o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de unt. Se presară un vârf de lingură de făină, se mai adaugă 2—3 linguri de bulion de roșii, un păhărel mic de vin alb, un cățel de usturoiu, sare. Când sosul e scăzut, se amestecă cu fasolea, se lasă să mai fiarbă împreună un sfert de oră și se trece prin sită, cât e fierbinte. Se mai ține puțin la foc, amestecând până e destul de scăzută.

MAZĂRE VERDE SOTÉ.

Mazărea pentru gătit trebue să fie foarte proaspătă; altfel nu e gustoasă. Se alege şi se pune la foc cu o lingură de unt. Se acopere, se ţine să fiarbă înăbuşit, la foc mic. Se pune din când în când câte o lingură de apă. Se adaugă sare, o linguriţă de zahăr. Se serveşte cu friganele sau crochete.

MAZĂRE VERDE ENGLEZEASCĂ.

Se alege mazărea, se pune la fiert cu apă clocotită, cu un praf de sare. Se pun şi 2—3 frunze de mintă. Trebue să fiarbă vreo jumătate de oră. Când e gata, se scurge, se lasă o clipă pe maşină, ca să nu mai aibă deloc apă. Se pune sare, o linguriţă de zahăr şi înainte de a da la masă se adaugă unt proaspăt.

MAZĂRE VERDE GĂTITĂ FRANŢUZEŞTE.

Se alege 1 kg. de mazăre boabe, se pune într'o cratiţă cu o căpăţână de salată verde, tânără, tăiată în patru, 10—12 fire de arpacică curăţată, 3 linguriţe de zahăr, o lingură de unt, sare şi o jumătate pahar de apă. Se pune cratiţa acoperită să fiarbă la foc bun. Din când în când se mişcă cratiţa, ca să nu se prindă. Se ţine vreo 40 de minute. Când e gata, se mai adaugă puţin unt proaspăt. Se serveşte cu friganele sau pe lângă o friptură.

MAZĂRE VERDE CU SLĂNINĂ.

Se alege 1 kg. de mazăre verde, boabe. Se trage cu puţin unt vreo 10—12 fire de arpacic şi 150 gr. de slănină fiartă tăiată în mici cuburi. Când sunt puţin rumenite, se pune şi mazărea. Intre timp se face un râmtaş din jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceaşcă de apă. Se toarnă sosul peste mazăre, se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră. Se potriveşte de sare, se serveşte cu crochete.

SUFLE DE MAZĂRE.

Se pregăteşte întocmai ca cea de fasole (pag. 196).

MAZĂRE VERDE PĂSTĂI.

Se pregăteşte ca şi mazărea verde boabe.

MAZĂRE BĂTUTĂ.

Se alege ½ kg. de mazăre uscată. Se spală şi se lasă să stea 2 ore în apă călduţă. Se scurge şi se pune la foc cu apă rece, nu prea multă, ci atâta cât să o cuprindă Dacă trebue, se mai adaugă câte puţină apă clocotită în timpul fiertului. Se puue pe foc mic, să înceapă să fiarbă cu încetul, şi se ţine vreo două ore. Se adaugă dela început o ceapă, un morcov şi un cartof. Când mazărea e bine fiartă şi mai ales foarte scăzută, se trece, cât e fierbinte, prin sită, se pune iarăşi într'o oală şi se bate pe marginea maşinei, până creşte şi se face spumoasă. Se serveşte cu ulei de cânepă, cu ceapă prăjită în untdelemn sau mujdeiu de usturoiu.

BOB VERDE.

Se alege bobul şi se curăţă de hoaspe, care sunt foarte indigeste. Se pune să fiarbă, cu apă sărată, vreo 10 minute. Intr'o tigae se rumenesc 2—3 cepe tăiate mărunt, cu unt sau untură. Dacă dorim, se adaugă şi puţină slănină tăiată în cuburi. Se presară făină şi se stinge cu o ceaşcă de apă sau zeamă de carne. Se scurge bobul de apă şi se pune în sos să fiarbă vreo jumătate de oră. Se potriveşte de sare, se serveşte cu friganele.

BOB BĂTUT.

Se alege, se ţine în apă călduţă vreo două ore, se curăţă de hoaspe, se pregăteşte întocmai ca şi mazărea bătută.

LINTE FIARTĂ.

Se alege lintea cu grijă, fir de fir, ca să un aibă pietricele prin ea. Se ţine vreo două ore în apă călduţă. Se pune la fiert cu apă rece, cu o ceapă, un morcov, un pătrunjel. Trebue să înceapă cu încetul să fiarbă şi se ţine cam două ore. Se potriveşte de sare. Când e gata, se scurge şi se adaugă o bucată bună de unt proaspăt. Untul trebue să fie tăiat în bucăţi mici, ca să se topească repede. Se amestecă, se serveşte fierbinte, cu friganele sau pe lângă vânat.

LINTE CU SLĂNINĂ.

Se alege, se fierbe, se pregăteşte întocmai ca fasolea cu slănină (pag. 196). Nu se pune vin în mâncare.

LINTE BĂTUTĂ.

Se pune lintea la fiert, întocmai ca mai sus. Se scurge, se trece prin sită cât e fierbinte. Se pune iarăși în cratiță, și se bate pe mașină, până se face spumoasă. Se mai adaugă câte puțin din apa în care a fiert, ca să nu fie prea groasă. Se servește cu ceapă prăjită în untdelemn. Când nu e de post, se adaugă la fiert câteva felii de slănină afumată, tăiată mărunt, și înainte de a servi, se amestecă cu puțin unt proaspăt.

ROȘII UMPLUTE CU OREZ.

Se aleg 7-8 roșii netede, rotunde și potrivit de mari. Se spală. Se taie un căpăcel în partea unde a fost codița, se scoate miezul cu semințele cu grijă, ca să nu spargem roșiile și se pun cu gura în jos, ca să se scurgă. Deoparte se trag 2—3 cepe tăiate mărunt în untdelemn. Se adaugă orezul, și când începe să se îngălbenească, se stinge cu apă. Se ține câteva minute pe foc să înflorească (începe să se umfle). Se dă deoparte, se adaugă verdeață tocată mărunt și sare. Se umplu roșiile. Se așează într'o cratiță cu un sos făcut din o lingură de untdelemn în care am tras o ceapă tocată, puțin bulion de roșii, un praf de făină, sare, piper. Se dă la cuptor să fiarbă puțin, la foc potrivit. Roșiile trebue să rămâie întregi, frumoase. Se servesc reci.

ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI.

Se pregătesc vreo 8 roșii ca mai sus. Se lasă să se scurgă. Se trag în untdelemn înfierbântat 3—4 cepe tocate mărunt. Se spală 250 gr. de ciuperci, și după ce se îndepărtează vârful cozii, se toacă mărunt, fără să le mai curățim de pieliță. Se pun în untdelemnul cu ceapă, se adaugă sare, piper. Se mestecă și când încep ciupercile să se moaie, se adaugă o ceașcă de zeamă de carne, o lingură de bulion de ardei, un cățel de usturoi sfărâmat și o lingură bună de pesmet. Se amestecă pe foc, până devine compoziția destul de groasă. Se umplu roșiile cu ea, se presară pesmet și se stropește cu puțin untdelemn. Se pun la cuptor cu o lingură de untdelemn și puțin bulion de roșii, subțiat. Se servesc reci. Dacă vrem, în loc de untdelemn, putem să le pregătim cu unt și atunci se servesc calde.

ROȘII CU SARDELE.

Se aleg 5 — 6 roșii rotunde, se spală, se taie în două în lățime, astfel ca să avem din fiecare 2 jumătăți pentru umplut. Se scobesc, și se pun cu gura în jos într'o tigae cu untdelemn fierbinte. Se țin câteva minute, până încep să se moaie. Se face o umplutură din 2 cepe tocate, trase în untdelemn, o lingură de bulion de roșii, un cățel de usturoiu sfărmat, miezul dela o felie de pâine muiat și dat prin sită, puțină verdeață tocată și la urmă câteva sardele de Lissa, spălate, curățate de oase și bine tocate. Se amestecă bine. Se potrivește de sare, piper. Se așează jumătățile de roșii într'un gratin cu marginile joase și uns cu untdelemn, se pune în fiecare câte o linguriță de umplutură, se presară pesmet fin, se stropește cu untdelemn, se dă la cuptor la foc bun, se servesc în gratin, fierbinți.

ROȘII CU SUFLE DE BRÂNZĂ.

Se aleg 5 6 roșii rotunde, frumoase se taie în două în lățime, se scobește miezul. Se lasă cu gura în jos, să se scurgă. Se trage o lingură de făină, cu o lingură de unt, se stinge cu lapte. Se face un sos destul de gros, se adaugă 2 linguri de parmezan ras, 2 gălbenușuri, sare și la urmă 2 albușuri bătute spumă. Se așează roșiile într'un gratin cu marginile joase, uns bine cu unt, se pune în fiecare câte o lingură de umplutură, se presară parmezan și se dă la cuptor, la foc potrivit. Se servesc în formă.

ARDEI UMPLUȚI CU OREZ.

Se spală, se scoate capacul în jurul codiței și se pregătesc întocmai ca roșiile cu orez (pag. 200). După ce s'au așezat în cratiță, înainte de a turna sosul, se lasă să se rumenească puțin în untdelemn, întorcându-le pe o parte și pe alta. Se toarnă sosul, se dau o jumătate de oră la cuptor. Se servesc reci.

VINETE IMPĂNATE. (Imambaialdi)

Pentru 6 persoane se aleg tot atâtea vinete proaspete, și mai mici. Se taie capătul dinspre coadă, apoi cu un cuțit mic se despică fiecare vânătă în lungime, în patru, fără a o

desface până la scapăt. Se fierb vreun sfert de oră în apă clocotită. Se scot, e sărează, se așează una lângă alta pe un fund de lemn, iar deasupra se pune un fund cu greutăți pe el. Se țin astfel la teasc vreo jumătate de oră, să se scurgă

și să iasă amăreala din ele. Intre timp se taie mărunt vreo 3—4 cepe și se rumenesc cu untdelemn. Se taie ca fideaua un morcov, un pătrunjel, o bucată de țelină, un ardei gras și un sfert de varză. Se trag și acestea în untdelemn. Când zarzavatul s'a muiat, se umplu vinetele prin despicături punând și câteva fire de usturoi, și se așează într'o cratiță. Dacă mai rămâne zarzavat, se pot umple cu el și câțiva ardei grași, care se așează printre vinete. Acestea se leagă cu frunze opărite de țelină. Se face un sos din puțin untdelemn, cu 2—3 linguri de bulion sau câteva roșii date prin sită, sare, piper și un praf de făină. Se toarnă sosul peste vinete și ardei și se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit, cam o jumătate de oră. Se servește rece.

VINETE UMPLUTE CU OREZ.

Se aleg vinete potrivit de mari. Se taie capătul dinspre coadă și apoi se taie și ele în două în lungime. Se pun în apă clocotită și se țin să fiarbă vreun sfert de oră. Se scot, se sărează și se așează pe masa de lemn, cu un fund deasupra, cu greutăți pe ele. Se țin așa vreun sfert de oră să se scurgă. Se trage o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de untdelemn. Se adaugă 7—8 roșii, tăiate bucăți și fără semințe, un fir de usturoi, sare, piper și un vârf de cuțit de zahăr. Se lasă totul să fiarbă, până se face un sos bine scăzut. Se trece prin sită. Se fierbe deoparte în apă o jumătate ceașcă de orez. Se scobesc jumătățile de vinete, se toacă miezul, se amestecă cu orezul scurs de apă și cu o parte din sos. Se unge un gratin cu untdelemn, se așează vinetele; cu o lingură se pune umplutura în fiecare, se presară cu parmezan ras, se dă la cuptor la foc potrivit. Când sunt gata, se toarnă împrejur sosul de roșii care a mai rămas. Aceiași mâncare se poate pregăti cu unt și se servește caldă.

VINETE UMPLUTE LA GRATIN.

Se pregătesc vinetele întocmai ca mai sus. După ce au stat o jumătate de oră la teasc se scot, se scobește miezul, iar vinetele se așează într'un gratin uns cu unt. Dintr'o lingură de unt și una de făină se face un râmtaș care se stinge cu puțină apă sau lapte. Se amestecă cu două linguri de brânză, miezul dela vinete bine tocat, două gălbenușuri, sare și la urmă albușurile spumă. Cu o lingură se umplu vinetele cu această compoziție, se presară parmezan ras și se dau la cuptor, la foc bun. Se servește în formă.

VINETE PORTUGHEZE.

Se aleg vinete mijlocii. Se taie felii de un centimetru grosime. Se opăresc, se scurg, se sărează și se pun pe un fund de lemn să stea cu un teasc deasupra vreo 20 de minute. Deoparte se pune să se înfierbânte o lingură de unt și se rumenesc două cepi tăiate mărunt. Se adaugă 7—8 roșii, tăiate în două, un fir de usturoiu, cimbru, frunză de dafin, sare, piper și o bucățică de zahăr. Se lasă să fiarbă înăbușit vreo jumătate de oră, până ce sosul se îngroașă. Se șterg feliile de vinete, se bat în făină, se prăjesc în untdelemn. Se trece sosul prin sită, se pun câteva linguri pe fundul unui gratin de piatră și deasupra câteva feliuțe subțiri ca hârtia de șvaițer. Se așează apoi feliile de vinete, se repetă iarăși punând sos, felii de brânză și apoi vinete. Când totul e așezat, se toarnă deasuprea sosul ce a mai rămas, se presară șvaițer ras amestecat cu pesmet, se stropește cu unt, se dă la cuptor, la foc iute. Se servește în formă.

VINETE COAPTE CU BRÂNZĂ.

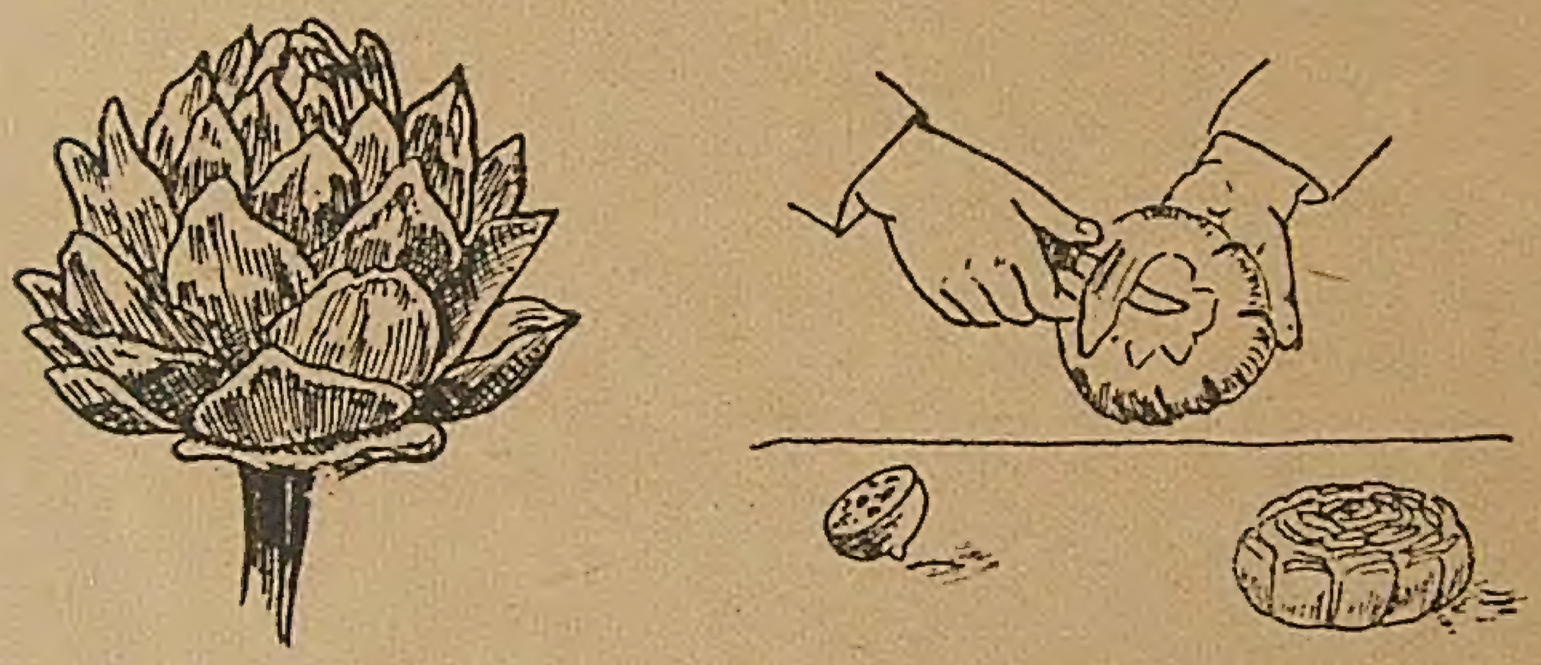
Pentru 6 persoane se aleg tot atâtea vinete mijlocii. Se coc întocmai ca pentru salată (pag. 30), silindu-ne să le avem cât mai albe. Nu se toacă. Se dă sare. Se unge o formă cu unt, se așează felii subțiri de șvaițer, deasupra se pun trei vinete întregi întinzându-le cu cuțitul, ca să formeze un rând, se pune unt, apoi iar șvaițer și vinete. Deasupra se presară brânză rasă amestecată cu pesmet, se stropește cu unt, se dă la cuptor, la foc iute. Se servește în formă.

BAME GRECEȘTI.

Bamele trebue să fie tinere și proaspete. Altfel sunt băloase. Se rup codițele și se opăresc cu borș sau oțet îndoit cu apă. Se țin astfel vreun sfert de oră, se scurg și se spală în 2—3 ape reci. Se trag 2—3 cepe tăiate mărunt în untdelemn, se presară un vârf de lingură de făină, se stinge cu apă. Se adaugă bulion din belșug sau roșii curățate de semințe. Se pun bamele în sos, se țin să fiarbă încet ca să nu se sfarme. Se servesc reci.

ANGHINARE FIERTE.

Se aleg anghinare tinere și foarte proaspete. Se rupe coada—nu se taie—ca să se smulgă în acelaș timp și părțile fibroase de pe fund. Se rup foile mai mici dimprejur, se îndreaptă cu un cuțit vârful frunzelor cât și fundul anghinarei, rămas ațos, după ce s'a rupt coada (fig.). Se freacă fundul



cu lămâie, căci altfel se înegrește. Se pun să fiarbă într'o oală cu apă clocotită, sărată. Se țin vreo trei sferturi de oră. Se cunosc că sunt fierte, atunci când, trăgând o frunză, se desface ușor. Se scurg, se scot câteva frunze dinăuntru, apoi, cu o linguriță, se scoate tot smocul păros din mijloc. Se servesc fierbinți cu sos olandez (pag. 36) sau reci, cu sos de muștar, oțet și untdelemn.

ANGHINARE UMPLUTE CU OREZ.

Se pregătesc întocmai ca cele umplute cu carne (pag. 103.), înlocuind aceasta cu o umplutură făcută din orez, ca la vinete umplute cu orez (pag. 202).

CONOPIDĂ CU UNT

Se alege conopidă cu floarea albă și frumoasă. Se taie coada cât mai aproape de căpățână. Cu un cuțit mic se desprind toate frunzulițele din jurul conopidei. Se spală în apă rece și se pune la fiert într'o oală cu apă clocotită, sărată. Se fierbe cam jumătate de oră, descoperit, la foc iute. Trebue totdeauna fiartă aproape de masă, căci ținută în apă, conopida se înroșește. Când e gata, se scurge bine de apă, se așează pe farfurie, se toarnă deasupra unt topit și se presară pesmet puțin rumenit. Se poate turna deasupra sos de roșii, sos olandez sau sos alb (pag. 37), făcut cu apa în care a fiert conopida. Această apă nici într'un caz nu se aruncă, căci poate servi la pregătirea unei supe de zarzavat.

CONOPIDĂ LA GRATIN.

Se desface conopida, se rup buchetele, se taie la fiecare codița și frunzele mici, verzi, dimprejur. Se fierbe în apă clocotită și se scurge bine. Se așează într'o formă de piatră unsă cu unt. Cât fierbe conopida, se face un sos alb din jumătate lingură de unt cu jumătate lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte. Se ține puțin să fiarbă, dar să nu se îngroașe, să rămâie ca o smântână. Dacă trebue, se mai pune lapte. Când e gata, se amestecă cu 2—3 linguri de smântână, cu 2 linguri de parmezan și se toarnă peste conopidă, cu încetul, ca să intre printre buchete. Se presară cu parmezan, amestecat cu pesmet, se stropește cu unt. Se dă la cuptor iute, vreun sfert de oră, până se rumenește deasupra. Sosul alb se poate înlocui cu smântână amestecată cu un praf de făină.

PIURE DE CONOPIDĂ.

Se pune conopida la fiert cu 2—3 cartofi curățați. Se trece prin sită și se face întocmai ca piureaua de cartofi (pag. 188). In loc de lapte se poate adăuga înainte de a servi, o lingură sau două de smântână groasă.

SUFLE DE CONOPIDĂ.

Se fierbe conopida, se scurge, se trece prin sită. Deoparte se pune să se îngălbenească o ceapă tocată mărunt, cu o lingură de unt. Se adaugă o jumătate lingură de făină, se stinge cu o ceaşcă de lapte sau de apă. Se ţine să fiarbă până se îngroaşă ca o smântână. Se amestecă cu conopida, se adaugă 2 linguri de parmezan ras, 3 gălbenuşuri, o bucăţică de unt proaspăt, cât o nucă, şi la urmă 3 albuşuri bătute spumă. Dacă dorim, se poate adăuga, odată cu gălbenuşurile, şi puţină şuncă tăiată mărunt. Se potriveşte de sare. Se toarnă compoziţia într'o formă unsă cu unt. Se presară parmezan. Se dă la cuptor, vreo 25 de minute. La fel se poate pregăti din dovlecei.

VARZĂ DE BRUXELLES CU UNT.

Se alege varza cât mai mică, aceasta fiind o dovadă că e tânără. Se curăţă de frunzele galbene, se spală în mai multe ape şi se pune la fiert în apă clocotită, care trebue să le cuprindă bine. Se pune sare. Se ţin să fiarbă descoperit, la foc iute, vreun sfert de oră. Se scurg, se pun într'o cratiţă cu o lingură de unt şi se mai ţin vreun sfert de oră, până le pătrunde untul. Se mişcă cratiţa ca să nu se prindă pe fund. Inainte de a servi, se mai adaugă 2—3 bucăţele mici de unt proaspăt. Se serveşte pe lângă o friptură.

VARZĂ DE BRUXELLES LA GRATIN.

Se fierbe varza cu apă multă, se scurge, se pregăteşte întocmai ca conopida la gratin (pag. 205) cu sos alb, sau numai cu smântână.

VARZĂ DE BRUXELLES CU BRÂNZĂ.

Se fierbe varza în apă multă, se scurge. Se unge cu unt o formă de piatră, se presară brânză rasă. Se aşează varza, punând între rânduri puţină brânză rasă şi unt. Se presară deasupra parmezan, se stropeşte cu unt, se dă la cuptor, câteva minute, până se gratinează.

VARZĂ ROȘIE INĂBUȘITĂ.

Se taie ca fideaua o varză roșie. Deoparte se trage o ceapă tăiată mărunt în unt sau untură de gâscă. Se adaugă varza, se presară puțină făină, se toarnă un pahar de vin roșu. Se potrivește de sare și se lasă să fiarbă înăbușit cam două ore.

VARZĂ DULCE CĂLITĂ.

Se înfierbântă untură sau grăsime de gâscă într'o cratiță. Se pune varza și se ține pe foc potrivit să se rumenească încet vreo oră. Din când în când se amestecă cu lingura, ca să nu se prindă pe fund și se toarnă câte o lingură de apă, dacă trebue. Dacă dorim s'o acrim, se toarnă câte puțin borș sau sare de lămâie topită în apă. Se servește cu cârnați sau friptură de purcel, de gâscă, etc.

VARZĂ ACRĂ CĂLITĂ.

Dacă varza murată e prea acră, se spală mai întâiu în apă caldă. Se scurge bine de apă și se taie ca fideaua. Se pregătește apoi întocmai ca cea dulce. Când e aproape gata, se adaugă și câteva boabe de piper.

VARZĂ ACRĂ CU MĂSLINE.

Dacă varza murată e prea acră, se spală mai întâi în apă caldă. Se scurge bine și se taie ca fideaua. Se rumenesc 2 cepe tăiate mărunt cu untdelemn, se adaugă varza. Când începe să se rumenească, se pune o linguriță de boia de ardei, muiată într'o ceașcă de apă și se lasă să fiarbă înăbușit. La ultimele clocote se adaugă și câteva măsline, spălate bine cu apă călduță. Dacă e nevoe, la varză se mai adaugă din când în când puțină apă. Se potrivește de sare. Varza trebue să fie scăzută și cu untdelemn destul.

SARMALE CU CRUPE DE PORUMB.

Crupele de porumb nu sunt altceva decât porumb măcinat, dar mult mai mare decât făina obișnuită.

Sarmalele se pot face cu varză acră sau cu varză dulce. Aceasta se opăreşte mai înainte cu borş. Pentru 6 persoane, ajunge o ceaşcă de crupe. Acestea cresc mult la fiert. Se taie mărunt 3—4 cepe şi se pun să se rumenească cu o lingură bună de untură. Se adaugă 2 — 3 linguri de jumări rămase de la topitul unturei sau o bucată de slănină afumată tăiată mărunt. Se pun crupele, după ce au fost bine spălate şi se sting cu o ceaşcă de apă. Se amestecă mereu, ca să nu se lipească. Când au început să se umfle, se dau deoparte ca să se răcorească puţin. Se pune sare şi piper. Se pregăteşte varza ca pentru sarmalele obişnuite. Sarmalele de crupe se fac mari cam cât oul de găină. Varza care a rămas se aşează pe fundul cratiţei, se pun sarmalele, iar printre rânduri câteva şorice afumate şi fierte. Se toarnă apă sau borş, când sarmalele sunt făcute cu varză dulce. Se poate adăuga şi puţin bulion sau boia de ardei. Se lasă să fiarbă la cuptor,înăbuşit, vreo două ore. Sunt mai gustoase încălzite.

SARMALE CU OREZ.

Ca şi cele cu carne, sarmalele cu orez se pot face din varză acră sau varză dulce. Varza acră se spală cu apă rece, iar cea dulce se opăreşte cu borş. Se rumenesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate mărunt. Când au început să se îngălbenească, se adaugă o ceaşcă de orez ales şi spălat. Se stinge cu o ceaşcă de apă. Se pune sare, piper, verdeaţă tocată şi, cine doreşte, şi o mână de stafide fără sâmburi, alese şi spălate. Intre timp se pregăteşte varza, se fac sarmalele şi se aşează în cratiţă, după ce s'a pus pe fund un rând de varză tăiată mărunt. Deasupra se mai pune un rând de varză. Se toarnă apă la cele făcute cu varză acră, şi borş la cele cu varză dulce. Se pune puţin bulion sau roşii tăiate în două, şi o lingură—două de untdelemn. Se dau la cuptor, să fiarbă înăbuşit vreo oră. Când orezul e fiert, se dau deoparte. Se servesc reci.

SARMALE DE OREZ CU HRIBI.

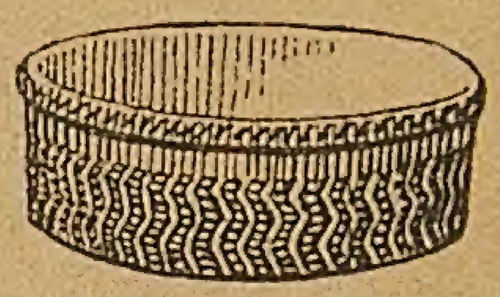
Se pregătesc întocmai ca cele de orez, doar că se adaugă la o ceaşcă de orez 2—3 linguri pline de hribi, muiaţi de cu seară şi tăiaţi mărunt.

CHIFTELE DE VARZĂ.

Se taie în patru o varză mijlocie şi se pune să fiarbă 10 minute. Se scurge bine de apă, se toacă mărunt de tot şi se înăbuşe cu o lingură de unt. Când a tras tot untul, se dă deoparte să se răcorească puţin. Se freacă bine cu 2—3 ouă, 2 linguri de smântână şi 2 — 3 linguri de făină sau pesmet fin sare şi piper. Se fac chiftele, se dau prin făină se fierb în apă cu sare şi se servesc cu unt topit ori se prăjesc în untură sau unt. Se servesc fierbinţi.

VARZĂ LA GRATIN.

Se curăţă o varză frumoasă de toate frunzele verzi. Se taie în două, apoi fiecare jumătate în felii groase cât degetul. Trebue să avem cel puţin atâtea felii câte persoane sunt la masă. Se pun în apă clocotită cu puţină sare, să fiarbă 10 minute. Se scoate pe o sită, să se scurgă bine de apă. Se dau feliile prin făină şi se prăjesc în unt. Nu trebuesc rumenite, ci se ţin până încep să se îngălbenească. Se unge bine o formă cu unt, se aşează feliile de varză, iar printre ele se pune parmezan ras. Se toarnă deasupra o ceaşcă de smântână în care am pus un praf de făină şi unul de sare, se presară deasupra parmezan ras amestecat cu pesmet. Se dă la cuptor, la foc potrivit; se ţine până se rumeneşte frumos deasupra.



Formă de piatră

*

Se curăţă o varză frumoasă, se taie în patru, se pune la fiert, ca mai sus. Se scurge foarte bine de apă, storcând-o cu mâna. Se toacă pe un fund de lemn, dar nu prea mărunt. Se pune o lingură de unt la înfierbântat, în care se rumenesc 2—3 cepe tăiate mărunt, se adaugă varza, amestecând mereu, până ce începe să se îngălbenească. Deoparte se trage în unt o jumătate ceaşcă de griş, şi se stinge cu puţină zeamă de carne sau apă. Se lasă să fiarbă puţin, amestecând mereu, dar pasta trebue să rămâie mai mult moale. Se unge o formă bine cu unt, se aşează un rând de varză, unul de griş şi se mai repetă odată sau de două ori, până ce totul e aşezat în gratin. Se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, se stropeşte cu unt topit, se dă la cuptor până ce s'a rumenit deasupra.

BUDINCĂ DE VARZĂ.

Pentru 6 persoane, se alege o varză frumoasă. Se curăță, apoi se desprind 6—7 foi, întregi, și cât mai mari. Se lasă la o parte. Se taie varza mărunt și se pune într'o cratiță cu 2 linguri de unt, la foc mic. Se ține o jumătate de oră, mestecând din timp în timp, până se moaie de tot, dar fără să se rumenească. Se adaugă 2—3 cepe tăiate mărunt și puțin pătrunjel verde tocat. Când și ceapa e muiată, se dă deoparte. După ce s'a răcorit puțin se adaugă o lingură bună de pesmet foarte fin, 2—3 ouă bătute ca pentru omletă, 2 linguri de parmezan, sare. Se amestecă bine. Intr'un castron se așează un șervet, destul de mare ca să iasă capetele peste marginea castronului. Se așează foile de varză, astfel ca să vie puțin unele peste altele, se pune umplutura. Se adună marginile șervetului, se leagă strâns cu o sfoară, dându-i o formă rotundă, ca varza. Se pune să fiarbă, acoperit, într'o oală cu apă clocotită, cu puțină sare, o oră. Dacă apa scade la fiert, se mai adaugă, întorcând și varza odată, ca să fiarbă pe toate părțile la fel. Când e gata, se desface șervetul, se așează varza pe o farfurie fierbinte. Se toarnă deasupra unt proaspăt topit în clipa aceia, și se presară pesmet. In loc de unt, se poate pune sos de roșii. Se servește foarte fierbinte. Se poate face aceiași budincă, fierbând la început varza, înloc s'o înăbușim în unt. Se dă apoi prin mașină și se adaugă ceapa rumenită deoparte.

ANDIVE INĂBUȘITE CU UNT.

Pentru 6 persoane se aleg cam ¾ de kg. de andive, toate albe. Se curăță de frunzele galbene, se taie puțin la vârf și se retează din coadă. Se spală în mai multe ape reci bine, să nu rămână nisip printre frunze. Se unge cu o lingură de unt o cratiță potrivit de mare, în care să încapă andivele așezate unele lângă altele. Se pun în cratiță, se presară sare, se adaugă 3—4 linguri de apă, zeama dela o jumătate de lămâie și încă o lingură de unt deasupra. Se pune întâi vreo câteva minute pe foc iute, până apa dă în clocot, se acopere per-

fect și se dă la cuptor. Trebue să fiarbă înăbușit cam o oră, la foc mic, astfel ca în acest timp să nu trebuiască să mai adăugăm apă și nici să se ardă andivele pe fund. Se așează pe farfurie, se servesc foarte fierbinți.

ANDIVE LA GRATIN.

Se fierb andivele înăbușit ca mai sus. Se scurg bine de zeamă, se așează într'o formă de piatră unsă cu unt. Se pregătesc apoi întocmai ca conopida la gratin (pag. 205).

PRAZ UMPLUT.

Se pregătește prazul întocmai ca cel pentru umplut cu carne (pag. 101). Miezul scos se toacă mărunt, se înăbușe cu puțin unt. Deoparte se trage o ceașcă de orez în unt, se stinge cu o ceașcă de apă. Când orezul începe să se umfle, se amestecă cu prazul înăbușit, se adaugă sare, piper. Se umple prazul, se pune în cratiță cu unt. Se face deoparte un sos din 2 cepe tocate mărunt și rumenite, un praf de făină, bulion de roșii, puțină apă. Se toarnă deasupra. Se dă la cuptor. Se lasă să fiarbă până scade sosul cât trebue. Se servește fierbinte. Se poate pregăti cu untdelemn și atunci se servește rece.

CHIFTELE DE PRAZ.

Se pregătesc întocmai ca cele de sparanghel (pag. 193).

PRAZ CU SMÂNTÂNĂ.

Se curăță 5—6 prazi (sau mai mulți, după mărime), se taie bucăți și se pun la fiert cu apă clocotită, schimbând apa de 2—3 ori. Se scurg bine și se înăbușe cu puțin lapte, vreo 10—15 minute. Se pune sare. Se așează într'un gratin cu puțin unt, se toarnă deasupra o ceașcă bună de smântână. Se presară parmezan sau șvaițer ras, se dă un sfert de oră la cuptor.

ȚELINĂ CU CIUPERCI.

Se curăță rădăcinile de țelină destul de adânc, ca să nu rămână nimic din partea fibroasă care o îmbracă. Se taie în două, iar fiecare jumătate în felii de un centimetru grosime. Se pun la fiert, cu apă rece și puțină sare, care să le cuprindă

bine. Se țin să fiarbă până ce încep să se moaie. Se scot și se scurg bine pe o sită. Deoparte se rumenesc 2—3 cepe

tăiate mărunt cu o lingură de untură, se adaugă o lingură de făină și se lasă să se rumenească bine. Se stinge cu 2 cești de vin alb sau roșu și 2 cești de zeamă de carne, foarte concentrată. Se mai adaugă sare, piper, câteva fire de pătrunjel, cimbru și o jumătate frunză de dafin. Se lasă sosul să fiarbă vreo jumătate de oră. Când e bine fiert și destul de scăzut, se strecoară în cratiță, în care am așezat feliile scurse de țelină, adăugând și câteva ciuperci curățate, tăiate mărunt și înăbușite în unt. Se potrivește de sare. Se acopere, să fiarbă înăbușit vreo 20 de minute. Se servește fierbinte.

PIURE DE ȚELINĂ.

Se curăță, se taie în sferturi și se pune la fiert, ca mai sus. După o jumătate de oră, se adaugă, la trei țeline, doi cartofi mijlocii, curățați de coajă. Când toate sunt fierte se scurge apa, se trec prin sită și se pregătesc întocmai ca piureaua de cartofi (pag. 188).

MÂNCARE DE GULII.

Se aleg numai gulii tinere, celelalte fiind ațoase. Se curăță și se taie felii cam de jumătate centimetru grosime și se înăbușă cu puțin unt sau untură. Deoparte se rumenește o ceapă tăiată mărunt, se adaugă un vârf de lingură de făină, se stinge cu puțină zeamă de carne sau apă. Se adaugă bulion de roșii și 2—3 bucățele de zahăr ars. Se toarnă peste gulii, se lasă să scadă. Se servește fierbinte.

NAPI CU SMÂNTÂNĂ.

Pentru 6 persoane, trebue cam 1 kg. de napi. Se taie în două, și fiecare jumătate în alte 3 sau 4 bucăți. Se cu-

răță bucățile, dându-le în acealș timp și o formă, cam cât nuca de mare. Nu se mai spală, ci numai se șterg cu un șervet. Se încălzește puțin unt într'o cratiță, se pun napii, se țin înăbușiți vreo 20 de minute, la foc potrivit. Se mișcă cratița, ca să nu se lipească de fund. Se pune sare. Deoparte se face un râncaș alb, din jumătate lingură de unt, cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte. Când sosul e fiert, se adaugă 2—3 linguri de smântână, se toarnă peste napi și se lasă să mai fiarbă înăbușit, la foc mic, vreo 20 de minute. Se servesc cu friganele sau crochete.

PIURE DE NAPI.

Se curăță napii și se taie în felii subțiri. Se pun la fiert cu puțin lapte sau zeamă de carne. Se trec prin sită, împreună cu aceiași cantitate de cartofi fierți în apă. Se procedează apoi ca pentru piureaua de cartofi (pag. 188).

MORCOVI TINERI (CAROTE) CU UNT.

Se rad morcovii, sau se curăță foarte subțire cu un cuțit bine ascuțit. Se pune ½ kg. de morcovi într'o cratiță cu 2 linguri de unt, 2 cești de apă sau zeamă de carne 2 linguri rase de zahăr și sare. Se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit, mișcând cratița din când în când ca să nu se prindă pe fund. Când sunt gata, sosul trebue să fie destul de scăzut. Numai dacă morcovii ar începe să se rumenească, înainte de a fi destul de fierți, se mai adaugă o lingură sau două de apă. Se servesc cu friganele, crochete sau cu o friptură.

MORCOVI DE IARNĂ CU UNT.

Se rad, se taie felii subțiri. Se pun la fiert într'o cratiță cu apă rece. După câteva clocote, se scot, se scurg și se pun să fiarbă înăbușit cu unt, apă, zahăr și sare, întocmai ca morcovii tineri.

MÂNCARE DE MORCOVI.

Se rad, se taie felii şi se pun să fiarbă, vreo zece minute, cu apă rece. Se scurg. Se taie 3—4 cepe în felii foarte subţiri şi se pun într'o cratiţă cu 2 linguri de unt şi cu morcovii fierţi şi scurşi. Se adaugă sare şi o linguriţă de zahăr. Se ţin o jumătate de oră pe foc mic, mişcând cratiţa din când în când, ca să nu se prindă ceapa şi morcovii pe fund. Se presară un praf de făină şi se toarnă 2—3 cești de zeamă de carne. Se pune din nou să fiarbă vreo 20 de minute. Inainte de a servi, se amestecă deoparte două gălbenuşuri cu puţin din sosul mâncărei şi se toarnă apoi totul deasupra. Se serveşte fierbinte, cu friganele.

MORCOVI CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregătesc morcovii, fie tineri, fie de iarnă, întocmai ca cei cu unt (pag. 213). Se amestecă deoparte o ceaşcă de smântână cu un praf de făină şi se toarnă deasupra. Cum s'au înfierbântat, se servesc.

CEAPĂ UMPLUTĂ.

Se alege ceapă frumoasă, de mărime potrivită. Se scobeşte miezul şi se pune cu apă rece şi sare să fiarbă vreun sfert de oră. Se scurg, şi când s'au mai răcorit, se umplu cu orez sau ciuperci, întocmai ca roşiile. Se dau la fel la cuptor.

PIURE DE CEAPĂ.

Pentru 6 persoane se curăţă cam 1 kg. de ceapă. Se taie felii subţiri şi se pun într'o oală cu apă clocotită, să fiarbă vreo 10 minute. Se scurg. Intr'o oală se pun 2—3 linguri bune de unt, împreună cu ceapa bine scursă şi o ceaşcă de orez ales şi spălat. Se ţine câteva minute, mestecând, ca să nu se îngălbenească câtuşi de puţin ceapa sau orezul. Se toarnă două

cești bune de zeamă de carne sau de lapte. Se fierbe la foc potrivit vreo trei sferturi de oră, până scade cât trebue, fără să se prindă de fund. Se trece prin sită și se mai lasă puțin la foc, adăugând încetul cu încetul două linguri de smântână.

GHIVECIU DE POST.

Se pregătește zarzavatul și anume: se taie puțină varză în bucăți, un morcov, un pătrunjel și o jumătate de țelină în felii subțiri, se curăță o mână de bame, care se opăresc cu borș, una de mazăre, una de fasole verde. Se rade un dovlecel și se taie în bucăți potrivite, precum și o vânătă, care se opărește mai înainte cu apă. Dacă avem, punem și câteva buchete de conopidă și la urmă 2—3 roșii, tăiate în două și fără semințe un ardei gras, tăiat mărunt și câțiva cartofi curățați și tăiați în bucăți ca și dovleceii. Deoparte se rumenesc în untdelemn 3—4 cepe tăiate felii. Se pune un praf de făină, o lingură de bulion și puțină apă. Se face un sos în care se pune zarzavatul. Se mai adaugă untdelemn dacă trebue, puțină apă, sare, piper. Se dă la cuptor, se ține la foc potrivit, până ce tot zarzavatul e fiert. Nu se umblă cu lingura la el, ca să nu se sfarme ci numai se mișcă cratița într'o parte și alta, să se vadă dacă nu s'a prins pe fund. Când e aproape gata, se adaugă puțin pătrunjel verde tocat. Se servește rece.

LEGUME ASORTATE.

Se pregătesc separat în unt: morcovi, mazăre, fasole, cartofi, precum am arătat la fiecare, și se fierbe o conopidă frumoasă. Se așează pe o farfurie rotundă conopida la mijloc, împrejur fasole, apoi cartofii, morcovii și, în sfârșit, mazărea. Se toarnă unt peste conopidă, se servește cât mai fierbinte.

CHIFTELE DE ZARZAVAT.

Se fierb 2 morcovi, 2 rădăcini de pătrunjel, o țelină, un praz, 4—5 cartofi fără coaje. Se scurg bine de apă, se dau prin mașina de carne. Se adaugă 2 linguri de făină, 2 ouă, 2 linguri de parmezan ras sau altă brânză, sare, piper. Se fac chiftele rotunde care se dau prin făină și se prăjesc în untură sau untdelemn.

CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ.

Se aleg de preferință ciuperci mici, în orice caz foarte proaspete, albe și cu carnea tare. Se curăță, se rupe coada,

iar ciupercile mari se taie în patru sau mai multe bucăți, după mărime. Pe măsură ce sunt curățate, se aruncă într'o cratiță cu puțină apă rece în care s'a pus zeamă de lămâie și un praf de sare. Aceasta, ca să nu se înegrească cât așteaptă până sunt puse la foc. Indată ce toate sunt curățate, se pun în cratiță să se înăduşe cu unt. Când sunt gata, se adaugă smântână amestecată cu un praf de făină, sare și se lasă la foc mic, până încep din nou să fiarbă. Inainte de a servi, se adaugă puțin mărar verde tocat.

MÂNCARE DE CIUPERCI CU OUĂ.

Se curăță ciupercile ca mai sus. Se toacă mărunt, deasemenea și 2—3 cepe, și se trag cu o lingură de unt. Se presară un praf de făină, se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne sau apa în care au fiert cozile dela ciuperci. Se pune sare, piper și, când ciupercile sunt fierte, se adaugă o ceaşcă bună de smântână. Se fierb câteva ouă tari, se curăță, se taie felii, se așează pe o farfurie fierbinte. Se toarnă ciupercile deasupra. Se servesc fierbinți.

Apa în care au fiert ciupercile, nu trebue niciodată aruncată. Poate fi întrebuințată la multe mâncări, în loc de apă.

CIUPERCI UMPLUTE.

Se aleg ciuperci mari, frumoase. Se rupe cotorul, se spală și se scurg. Se așează toate într'o formă ce merge la foc, stropindu-le cu puțin unt. Se dau la cuptor vreo 10 minute, până încep să se moaie. Se toacă mărunt cozile de ciuperci împreună cu o ceapă sau două. Se pun la foc cu o lingură de unt. Când s'au muiat, se presară un vârf de lingură de făină, se adaugă o jumătate ceaşcă de vin alb și o jumătate ceaşcă de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă. Se mai adaugă o jumătate fir de usturoi sfărmat cu lama cuțitului, puțin bulion, sare, piper și 2 linguri de pesmet. Se ține pe foc, până devine pasta destul

de groasă. Se adaugă o linguriță de pătrunjel verde tocat. Se pune câte o linguriță de umplutură în fiecare ciupercă, netezind deasupra cu un cuțit muiat în apă. Se presară pesmet fin, se dau un sfert de oră la cuptor. Inainte de a servi, se pune peste fiecare ciupercă o bucățică mică de unt proaspăt.

CIUPERCI LA GRĂTAR.

Se spală ciuperci mari, frumoase, se rupe cotorul, fără să se curețe de pieliță. Se șterg și se presară cu puțină sare. Se pun să se frigă pe grătarul încins, și înainte de a servi se așează pe fiecare o bucățică mică de unt proaspăt. Se servesc foarte fierbinți.

CIUPERCI LA TAVĂ.

Se pregătesc ciupercile ca mai sus. Se usucă, se așează într'o tavă unele lângă altele, se pune în fiecare un praf de sare și o bucățică de unt proaspăt. Se dau la cuptor. Se țin până se moaie. Se servesc fierbinți.

CIUPERCI IN ALUAT.

Se aleg ciuperci mijlocii, se rupe cotorul, se curăță de pieliță și se spală în apă cu puțină lămâie. Se usucă bine cu un șervet. Se face un aluat de clătite (pag. 247), se moaie ciupercile în aluat și se prăjesc într'o cratiță cu untură fierbinte și destul de multă ca să le cuprindă. Se rumenesc pe o parte și pe alta, se presară puțină sare, se servesc fierbinți.

BUDINCĂ DE CIUPERCI.

Se curăță ½ kg. de ciuperci, se taie în felii subțiri și se înăbușe cu puțin unt. Se moaie în apă 200 gr. de miez de franzelă cu lapte și se stoarce bine. Se pune la foc 2 cepe tăiate mărunt cu 2 linguri de unt. Se adaugă pâinea, se amestecă bine, până se face ca o pastă. Se dă cratița la o parte. Când începe să se răcorească, se adaugă 4 gălbenușuri de ou puse pe rând, sare, piper. Se pun ciupercile și la urmă albușurile spumă. Se toarnă compoziția într'o formă bine unsă cu unt, se pune să fiarbă o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sos de ciuperci sau de roșii.

VOL-AU-VENT CU CIUPERCI.

Se face din timp aluatul franțuzesc, (pag. 243) tăindu-se forme mici pentru vol-au-vent (pag. 235). Se coc și se țin la cald. Se curăță 3—400 gr. de ciuperci mici și proaspete, se pun la fiert cu apă, un praf de sare, zeama dela o jumătate de lămâie și puțin unt. Deoparte se face un râncaș dintr'o lingură de unt și una de făină. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne. Se adaugă piper și puțină sare. Se pune deasemenea un fir de pătrunjel, o frunză de dafin și o parte din curățiturile dela ciuperci bine spălate. Se amestecă mereu, lăsând să fiarbă încet vreo jumătate de oră. Se freacă într'un castron 2 gălbenușuri cu 4 linguri de smântână. Se subțiază cu zeama în care au fiert ciupercile și se toarnă cu încetul în sosul de făină. Se pune la foc mic, să fiarbă încet, până ce se face sosul ca o smântână groasă. Se trece prin sită, se adaugă ciupercile, se mai lasă puțin pe foc, dar fără să fiarbă și apoi cu o lingură se umplu formele de aluat. Se servește foarte fierbinte. Dacă, în lipsă de timp sau de material, nu putem face aluatul franțuzesc, se pot așeza ciupercile în pâinișoare mici, rotunde, și anume : Se taie un capac. Se scobesc de miez, și se ung bine cu unt, atât pe dinafară cât și pe dinăuntru. Se așează într'o tavă și se dau la cuptor să se rumenească puțin. Se umplu cu ciuperci, se servesc fierbinți.

MÂNCARE DE HRIBI.

Hribii uscați se aleg cu foarte mare grijă, să nu aibă viermi. Se spală în vreo două ape și se lasă de cu seară în apă căldicică până a doua zi. Pentru o mâncare de 6 persoane trebuesc cam 250 gr. de hribi. Se scurg bine de apă și se taie ca tăieței mai groși. Apa în care s'au muiat hribii se limpezește și se păstrează. Deoparte se rumenesc în untdelemn 5—6 cepi tăiate mărunt, se presară un vârf de cuțit de făină, se stinge cu o ceașcă din apa limpezită în care au fost muiați hribii. Se adaugă o lingură sau două de bulion, sare, piper. Se pun hribii și se lasă să fiarbă împreună, adăugându-se câte puțin din apa în care au fost muiați până ce mâncarea e gata. Aceasta trebue pregătită cu untdelemn destul și se servește rece.

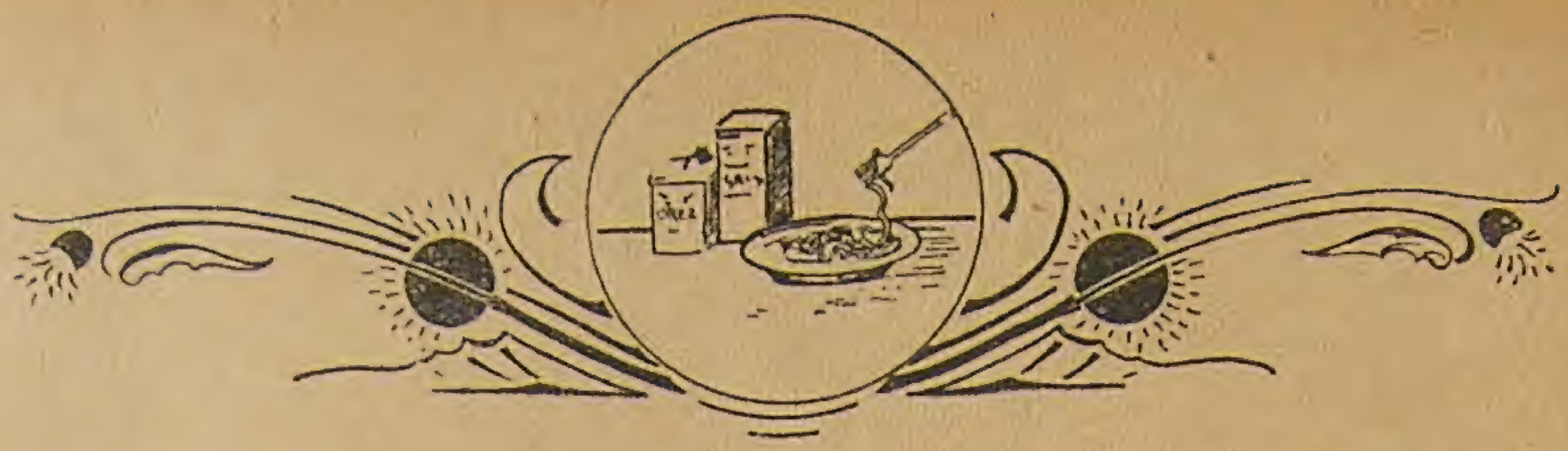
PILAF DE HRIBI.

Se moaie hribii de cu seara. Se prăjesc în untdelemn 2—3 cepi tăiate mărunt. Se adaugă, pentru 6 persoane, o

ceaşcă şi jumătate de orez ales, spălat şi apoi uscat într'un şervet. Când orezul şi ceapa încep să se îngălbenească, se aşează într'o cratiţă, împreună cu 150 gr. de hribi fierţi şi tăiaţi felii. Se toarnă 3 ceşti de apă în care au fost muiaţi şi fierţi hribii după ce a fost limpezită, se adaugă sare, piper şi o lingură de bulion. Se ţine la cuptor până ce orezul e fiert. Se serveşte rece. Atât mâncarea cât şi pilaful se fac la fel şi din hribi proaspeţi.

SBÂRCIOGI CU SMÂNTÂNĂ

Se spală sbârciogii proaspeţi în mai multe ape reci, până ce nu mai rămâne nisip sau pământ între creţuri. Se taie în jumătăţi, sau în patru, după mărime, se înăbuşe cu o ceapă tăiată mărunt şi o lingură bună de unt. Când sbârciogii sunt gata, se adaugă sare şi o ceaşcă de smântână în care s'a pus un praf de făină. Se mai ţine pe foc până ce sosul începe să fiarbă. Se servesc fierbinţi. Sbârciogii uscaţi se pregătesc la fel, sunt ţinuţi mai înainte câteva ore în apă caldă.



CAPITOLUL XIII.

FĂINOASE

RISOTTO CU SOS DE ROŞII.

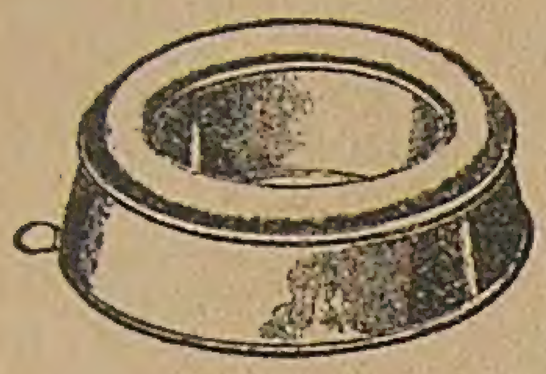
Se alege o ceaşcă de orez, se spală şi se usucă cu un şervet. Se înfierbântă într'o cratiță o lingură bună de unt, se pune orezul amestecându-l până începe să se îngălbenească. Se toarnă două cești de zeamă de carne şi se dă la cuptor. Se lasă vreo 25 de minute, fără să se amestece, până ce orezul e fiert, dar rămas întreg fir de fir. Se unge o formă de tablă bine cu unt, se aşează orezul în care am pus o bucățică de unt proaspăt şi puțin parmezan, se dă câteva minute la cuptor şi se răstoarnă pe farfurie. Se presară deasupra parmezan ras, iar împrejur se pune cu lingura un sos gros de roşii (pag. 35). Se serveşte foarte fierbinte.

RISOTTO CU FICAT.

Se pregăteşte orezul ca mai sus. Se taie în bucățele mici 200 gr. de ficat şi se înăbuşă cu puțin unt, fără însă să se usuce. Când orezul e fiert, se adaugă puțin unt proaspăt, se aşează într'o formă de tablă unsă cu unt, de preferință cu gaură la mijloc. (fig) Se pune apoi ficatul, după ce a fost sărat cât trebue, apăsându-l puțin cu lingura, astfel ca să intre şi în orez. Se dă câteva minute la cuptor, apoi se răstoarnă pe farfurie. Se presară parmezan ras şi se serveşte cu sos de roşii sau de ciuperci (pag. 39). La fel se poate aşeza cu şuncă tăiată mărunt.

RISOTTO MILANEZ.

Se fierbe un creier de vițel. După ce s'a răcit în apa lui, se scurge și se taie în bucăți mici. Deasemenea se fierb 100 gr. de ciuperci, se taie în feli subțiri, iar apa lor se păstrează Se pune pe o farfurie la cald, acoperit, creierul, ciupercile și puțină șuncă curățată de grăsime, tăiată mărunt. Deoparte se face un râncaș din o jumătate lingură de unt și jumătate lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se adaugă cu încetul un gălbenuș, amestecat deoparte cu 2 linguri de smântână. Din acest sos se pune un sfert deoparte subțiindu-l cu apa în care au fiert ciupercile. Se ține la cald. Se va turna la urmă, peste orez, înainte de a servi. Restul de sos e amestecat cu creierul, șunca, ciupercile. Intre timp se pregătește orezul, și anume se pune o lingură bună de unt la înfierbântat. Se adaugă o ceapă mică tocată. Când aceasta s'a muiat, se pune și o ceașcă de orez, amestecându-l câteva minute, până începe să se îngălbenească. Se stinge cu două cești de zeamă de carne, amestecată cu puțin bulion, și se pune la cuptor.



Formă pentru risotto

Când orezul e fiert se adaugă 100 gr. parmezan sau șvaițer și puțin unt proaspăt, și se pun într'o formă unsă cu unt; se apasă orezul, astfel ca să se formeze la mijloc ca un fel de șanț. Se așează mâncărica de creier și ciuperci, deasupra se mai pune un rând de orez, apăsând cu lingura. Se dă câteva minute la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie, iar deasupra se toarnă sosul păstrat deoparte. Se servește fierbinte.

RISOTTO CU LIMBĂ.

Se fierbe o limbă de vițel (pag. 148). Se curăță de piele și se taie în cuburi mici. Se face un sos întocmai ca mai sus, gros ca o smântână și se amestecă cu limba. Se trage în unt o ceașcă de orez cu o ceapă tăiată mărunt și se stinge cu două cești de zeamă bine limpezită în care a fiert limba. Când orezul e fiert se amestecă cu puțin unt proaspăt și 100 gr. de parmezan sau șvaițer ras, ușor ca să nu se sfarme orezul. Se pune într'o formă bine unsă cu unt și cu gaura mare. Se dă câteva minute la cuptor, se răstoarnă pe farfurie, iar la mijloc se așează limba. Se servește fierbinte.

MACAROANE CU BRÂNZĂ.

Se pune apa cu puțină sare la fiert și anume 2 litri de apă pentru ¼ kg. de macaroane. Când apa clocotește, se dă drumul macaraonelor, rupte sau nu în bucăți, după plăcere. Indată ce dau din nou în clocot se dau deoparte, pe foc mai mic, și se țin așa, abia să forfotească apa, vreo 20 de minute. Macaroanele nu trebue lăsate să fiarbă prea mult, căci se sfarmă și devin cleioase. Se scurg bine de apă, turnându-le prin strecurătoare specială cu găuri mari. (fig) Se pun în cratiță, se adaugă o lingură bună de unt proaspăt, desfăcut în mai multe bucăți ca să se topească repede și două linguri de brânză rasă amestecat pe jumătate parmezan și șvaițer. Se mișcă cratița, până începe brânza să se topească, se mai pune încă pe atâta brânză și se ține o clipă pe foc să se înfierbânte, fără să se mai topească brânza. Se toarnă în farfurie, se servește fierbinte.

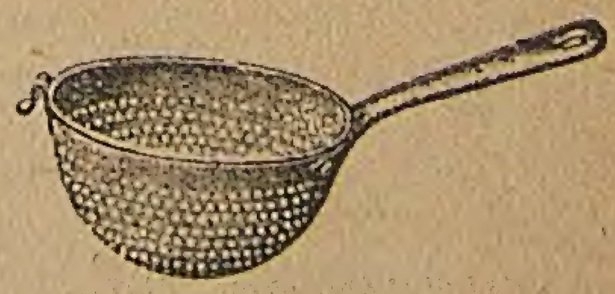
MACAROANE LA GRATIN.

Se pregătesc macaroanele întocmai ca mai sus. Se pun într'un gratin de piatră uns cu unt. Se presară deasupra parmezan ras amestecat cu puțin pesmet și câteva așchii de unt proaspăt. Se dau la cuptor la foc iute, se țin câteva minute, până ce se rumenesc deasupra. Macaroanele se pot pregăti și cu brânză de Brăila și numai deasupra se presară parmezan ras.

MACAROANE CU SOS DE ROȘII.

Se pregătesc macaroanele ca cele cu brânză. Se face un sos de roșii, fiert cu puțină zeamă concentrată de carne, sare. un praf de zahăr, puțin unt. Se toarnă peste macaroane sau se servește deoparte.

MACAROANE MILANEZE.



Strecurătoare pentru macaroane

Se fierb macaroanele, se scurg, se adaugă o lingură de unt proaspăt și 4—5 linguri de parmezan ras amestecat cu șvaițer. Se amestecă ușor cu o furculiță, ca să nu se sfarme. Deoparte se taie mărunt câteva felii de limbă afumată și puțină

şuncă slabă. Deasemenea şi câteva ciuperci fierte. Se pun într'un sos de roşii, fiert cu puţină zeamă de carne. Se amestecă totul cu macaroanele, se ţine fierbinte pe foc, fără să mai fiarbă. Inainte de a servi, se mai adaugă câteva bucăţele de unt proaspăt. Se serveşte foarte fierbinte.

BUDINCĂ DE MACAROANE.

Se fierbe ¼ de kg. de macaroane în apă cu sare, se scurg şi se limpezesc cu apă rece. Se freacă într'o strachină 5—6 linguri de brânză amestecată de vaci şi de oi, sau numai brânză de vaci, cu 3 ouă, o ceaşcă nu prea mare de lapte, o lingură de unt, sare. Se amestecă cu macaroanele. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă macaroanele, se dau la cuptor. Se ţin la copt vreo trei sferturi de oră. Când sunt gata se răstoarnă.

PLĂCINTĂ CU MACAROANE.

Se face o foaie de plăcintă (pag. 242). Se aşează într'o formă sau chiar o cratiţă bine unsă cu unt, 4—5 rânduri de foi stropite între ele cu unt, şi lăsând marginile să iasă afară din cratiţă spre a putea fi apoi întoarse peste macaroane. In lipsă de timp, foile pot fi cumpărate dela o plăcintărie. Se fierb macaroanele, se scurg şi se amestecă cu unt, brânză, 2 ouă bătute deoparte, sare şi puţină şuncă slabă tăiată mărunt. Se toarnă compoziţia în cratiţa îmbrăcată cu foile de plăcintă, se întorc mărginile deasupra, astfel ca macaroanele să fie bine învelite. Se unge deasupra cu unt. Se dă la cuptor, o jumătate de oră. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de roşii sau alt sos, după plăcere.

PLĂCINTĂ CU MACAROANE ŞI CARNE.

Se pregăteşte foaia de plăcintă şi macaroanele întocmai ca mai sus. Se trece ¼ kg. de carne prin maşină şi se rumeneşte în unt cu o ceapă tocată mărunt. Se toarnă câte puţină apă, până se prăjeşte. In forma îmbrăcată cu foile de plăcintă se aşează un rând de macaroane, se întinde apoi carnea şi se pune deasupra restul de macaroane. Se acopăr cu foile de plăcintă, se unge cu unt, se dă la cuptor o jumătate de oră. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de roşii.

IOFCA (MACAROANE DE CASĂ).

Se face un aluat ca de tăieței (pag. 241). Când foaia s'a uscat pe jumătate, se face sul și se taie în panglici cât degetul de late. Se resfiră pe masa de aluat, lăsând să se usuce. Se fierb cu apă și sare, ca și macaroanele de târg. Se pregătesc la fel, cu brânză, șuncă, etc.

BUDINCĂ DE IOFCA CU ȘUNCĂ.

Se face o foaie de tăieței dintr'un ou, se taie panglici de lățimea degetului și când sunt uscate, se fierb în apă sărată. Se scurg și se limpezesc cu apă rece. Se amestecă trei gălbenușuri de ou cu o ceașcă de smântână și 200 gr. de șuncă slabă, tăiată mărunt. Se adaugă iofcaua. Se face un aluat de caimac și unt; se întinde o foaie nu prea subțire, cu care se îmbracă o formă, după ce a fost bine unsă cu unt. Se pune compoziția de mai sus înăuntru, adunând deasupra mărginile aluatului. Se unge cu ou bătut, se dă trei sferturi de oră la cuptor. Se răstoarnă, se servește cu sos de ciuperci.

URS DE MĂMĂLIGĂ.

Se face o mămăligă potrivită de tare. Se ia cu lingura din ea, bucăți de mărimea unui măr mijlociu. Se umple fiecare cu o linguriță sau două de brânză de burduf. Se rotunjesc în mână. Se pun să se coacă în spuză fierbinte. Sunt gata atunci când au o culoare rumenă pe afară, iar brânza e topită înăuntru.

MĂMĂLIGĂ PRĂJITĂ.

Se face o mămăligă mai tare. Se lasă să se răcească. Se taie felii cam de un deget de groase și de mărime potrivită. Se prăjesc în untdelemn fierbinte. Se servesc cu fasole sau mazăre bătută.

*

Se pune la fiert lapte îndoit cu apă din care se face o mămăligă ceva mai moale. Se adaugă la o mămăligă pentru 6 persoane 2—3 linguri de parmezan ras și o lingură de unt proaspăt. Se amestecă bine, se întinde de grosimea degetului pe masa de aluat udă, cu un cuțit muiat în apă. Când mămăliga e răcită, se taie romburi de 5—6 cm. Se prăjesc în unt fierbinte, se presară cu parmezan, se servesc cu smântână.

MĂMĂLIGĂ LA CUPTOR.

Se face o mămăligă mai moale. Se unge o formă de piatră bine cu unt. Se pune un strat subțire de mămăligă. Aceasta se așează ușor, întinzând-o cu o lingură muiată în unt. Se pune un strat de brânză de burduf, sau de Brăila, după plăcere, și unt, apoi iarăși mămăligă, brânză, unt. Ultimul strat să fie de mămăligă. Se bat 2—3 ouă cu puțin lapte și sare ca pentru omletă. Se toarnă peste mămăligă, se presară parmezan ras, se dă la cuptor, până ce se rumenește deasupra. Se servește în formă.

BALMUȘ.

Se pune la fiert lapte îndoit cu apă din care se face o mămăligă ceva mai moale, pentru 6 persoane. Când e gata se adaugă o farfurie bună de brânză de oi și se mai amestecă până e bine încorporată toată brânza. Se răstoarnă. Se servește foarte fierbinte.

ALIVANCĂ.

Se freacă bine într'o strachină 400 gr. de brânză de vaci, până devine ca o cremă. Se pun pe rând 4 ouă mari, 4 linguri de mălai, 2 de făină de grâu, 2 linguri pline de smântână și una de unt. Se pune sare. Se amestecă bine compoziția și se toarnă într'o tavă unsă cu unt. Se ține la cuptor o jumătate de oră. Se taie în bucăți potrivite, se servesc fierbinți, cu smântână proaspătă.

PAPARĂ DE PÂINE.

Se taie o franzelă albă în felii de grosimea degetului. Se pun să se moaie cu lapte. Se unge cu unt o for ă de piatră. Se așează pe fund un rând de felii de pâine, se presară brânză de oi, dar care să nu fie iute, apoi iarăși pâine și brânză, având grijă să nu fie forma prea plină, de oarece papara crește la cuptor. Se pune o lingură de unt și se toarnă 2 ouă bătute cu o ceașcă de lapte. Se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, să se rumenească încet, vreo trei sferturi de oră.

FRIGANELE DE PÂINE.

Se taie o franzelă albă în felii de grosimea degetului. Se moaie cu lapte și se țin câteva minute. Se scot din lapte

și se dau prin ou bătut amestecat cu o linguriță de untdelemn. Se prăjesc pe o parte și pe alta, în unt sau untură fierbinte, cu puțin înainte de a fi servite la masă. Se servesc pe lângă legume cu unt cartofi cu smântână, etc.

FRIGANELE DE ALUAT.

Se freacă bine într'o strachină 2 ouă cu 3 linguri pline de făină, cu grijă să nu se facă cocoloși. Se subțiază cu puțin lapte, așa ca să obținem un aluat ceva mai gros ca cel de clătite. Se pune sare. Se înfierbântă într'o tigaie untură, sau unt amestecat cu puțin untdelemn. Când e bine încins, se pune câte o lingură din compoziție. Se fac mici chiftele, care se prăjesc pe o parte și pe alta. Se servesc cu legume în unt.

*

Se freacă într'o strachină o lingură de unt proaspăt, până se face ca o spumă. Se amestecă cu două gălbenușuri, 2—3 linguri de făină și albușul bătut spumă. Se pune sare. Aluatul trebue să fie mai gros ca cel de clătite. Dacă e prea gros, se mai adaugă o lingură de lapte. Se unge bine cu unt o tavă, se pune câte o lingură din această compoziție, se dă la cuptor. Se servesc cu legume.

PILAF DE GRIȘ.

Se pun trei cești de apă la fiert cu puțină sare. Când apa clocotește, se toarnă o ceașcă de griș, cu încetul, să curgă în ploaie. Se amestecă mereu să nu se facă cocoloși și se lasă să fiarbă până se face ca o smântână groasă. Se pun două linguri de unt proaspăt și se servește cald cu zahăr și scorțișoară pisată.

CROCHETE DE GRIȘ.

Se toarnă ca mai sus o ceașcă de griș în 2 cești de apă care clocotește. Se pune sare. Se fierbe, amestecând mereu, până se îngroașă. Când s'a răcorit, se pun 2 ouă. Din această compoziție se fac cu mâna crochete de grosimea unui cârnat, se dau prin făină și se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu legume.

BUDINCĂ DE PARMEZAN.

Se amestecă o lingură plină de făină cu un pahar de lapte. Se pune la foc să fiarbă, amestecând mereu, până se îngroaşe ca o piure de cartofi. Se dă la o parte să se răcorească, şi cât mai e puţin caldă, se pun pe rând 3 gălbenuşuri, 125 gr. parmezan ras, 125 gr. unt proaspăt, sare, şi la urmă cele 3 albuşuri bătute spumă. Se pune să fiarbă la bain-marie într'o formă cu capac, unsă foarte bine cu unt (pag. 254). Trebue fiartă exact o oră. Se răstoarnă şi se serveşte cu sos de roşii şi parmezan ras sau cu sos de ciuperci.

BUDINCĂ DE BRÂNZĂ DE VACĂ.

Se pune la fiert un pahar de lapte cu 2 linguri de unt şi sare. Când laptele clocoteşte, se pun 2 linguri de făină, odată, mestecând apoi repede, până se desfac toţi cocoloşii. Se dă la o parte, se adaugă ¼ kg. brânză de vacă, trecută prin sită, 5 ouă puse pe rând şi o ceaşcă de smântână. Se fierbe la bain-marie, întcomai ca mai sus, se serveşte la fel.

SUFLE DE PARMEZAN.

Se moaie 100 gr. de făină cu 2 cești de lapte rece, turnându-l încetul cu încetul, ca să nu se facă cocoloşi. Se pune pe maşină şi se ţine, mestecând mereu, până începe să clocotească. Se dă deoparte, se pune sare, 100 gr. de parmezan ras şi 40 gr. de unt proaspăt. Se amestecă bine şi după ce a mai pierdut din fierbinţeală, se pun 5 gălbenuşuri de ou, unul câte unul. La urmă se adaugă şi cele 5 albuşuri bătute spumă. Se toarnă compoziţia într'un gratin bine uns cu unt, se presară parmezan ras, se dă la cuptor, vreo 20 de minute. Trebue să creaseă frumos, şi se serveşte îndată ce e gata, ca să nu se lase. Aceiaşi compoziţie se poate servi într'atâtea forme mici câte persoane avem la masă. Se ung bine formele cu unt, şi după ce s'a turnat compoziţia, se pun toate pe o tavă şi se dau odată la cuptor.

SUFLE DE BRÂNZĂ NUMAI CU ALBUŞ.

Se face un râmtaş alb, dintr'o lingură de făină şi o lingură de unt. Se stinge cu o ceaşcă de lapte, sau o smântână subţire. Cum începe să fiarbă, se dă deoparte, se adaugă 125 gr. de

șvaițer ras și 50 gr. tăiat în bucățele mici. Se pune sare, și, după plăcere, puțin piper alb sau nucușoară pisată. Se amestecă cu 6—7 albușuri bătute spumă, și se toarnă compoziția într'un gratin bine uns cu unt. Se presară parmezan ras, se dă la cuptor. Se servește îndată ce a crescut frumos și s'a rumenit deasupra.

GOGOȘI DE CARTOFI.

Se pun la copt în cuptor 4 5 cartofi frumoși. Se face un aluat din 300 gr. făină, 3 gălbenușuri și 10 gr. de drojdie muiată cu o jumătate ceașcă de lapte. Când cartofii sunt copți, se scoate miezul, se trece cât e cald prin sită și se frământă bine cu aluatul. Se presară făină pe masa de aluat, se întinde o foaie cam de jumătate centimetru grosime. Pe jumătate din ea, se fac movilițe de șuncă tocată, cam câte o linguriță de fiecare, și la distanțe potrivite. Se întoarce deasupra cealaltă jumătate de foaie. Se taie cu un pahar de vin gogoși rotunde. Se țin vreo jumătate de oră la cald, apoi se rumenesc în untură multă, clocotită. Se servesc calde, cu parmezan ras deasupra. Se pot umple la fel cu brânză de vaci ori de oi, în care se pune un ou sau două.

GOGOȘI MICI DE PARMEZAN.

Se bat 4 albușuri spumă și se amestecă cu 250 gr. de parmezan ras. Se fac cu mâna muiată în făină mici gogoși de mărimea unei nuci, și se rumenesc în untură multă, clocotită. Se servesc fierbinți.

COLȚUNAȘI CU BRÂNZĂ.

Se face din 2 ouă un aluat ca pentru tăeței, ceva mai moale însă. Se întinde o foaie și înainte de a se sbici, se taie pătrate cam de 5—6 cm. Se freacă deoparte vreo 250 gr. de brânză de vaci, cu 2 ouă și sare. Se poate adăuga și o lingură de brânză de oi, dacă nu e iute. In fiecare patrat de aluat, se pune cu lingurița puțină brânză, se întoarce în două, astfel ca să formeze triunghiuri și se strâng bine marginile între degete, ca să se lipească aluatul. Se fierb într'o cratiță mare cu apă clocotită și sare, cu un sfert de oră înainte de masă. Se scurg bine de apă și se opăresc cu unt. Se servesc fierbinți.

COLȚUNAȘI CU CARNE, FIERȚI.

Se pregătește foaia de aluat întocmai ca mai sus. Se taie pătrate de 4 — 5 cm. Se trece prin mașină ¼ kg. de carne, sau de rasol fiert și se prăjește cu untură cu o ceapă tăiată mărunt. Se toarnă câte puțină apă, ca să nu se usuce carnea prea tare. Se dă deoparte, se amestecă cu un ou, și după ce s'a răcorit puțin, se umplu pătratele de aluat. Se lipesc și se fierb întocmai ca colțunașii cu brânză. Se servesc cu sos de roșii sau cu smântână. Se pot pregăti la fel cu creier fiert și tocat mărunt, sau jumări rămase dela topirea unturei.

COLȚUNAȘI CU CARNE, PRĂJIȚI.

Se face un aluat potrivit de moale dintr'o ceașcă de caimac, o lingură de unt proaspăt, o lingură de rom, sare și făină cât se cere. Se întinde o foaie ca de tăeței, se taie pătrate de 6—7 centimetri și se umplu cu o tocătură de carne pregătită ca pentru colțunașii fierți. Se îndoaie în colț, astfel ca să formeze triunghiuri și se lipesc bine pe margini. Se prăjesc în grăsime clocotită, până se rumenesc pe o parte și pe alta. Se servesc fierbinți, dar sunt buni și reci.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ.

Se face un aluat de plăcintă (pag. 242). Se întinde foaia foarte subțire și, după ce s'a uscat puțin, se taie în bucăți de mărimea tăvei în care vom așeza plăcinta. Se face o umplutură din 3—400 gr. de brânză de vaci dată prin sită, 2—3 ouă întregi, sare, și, dacă vrem, și o lingură, două de smântână sau o lingură de brânză de oi, care să nu fie iute. Se unge tava cu unt, se pun 4—5 foi de plăcintă, unse între ele cu unt, apoi se așează brânza, pe care o întindem cu o furculiță deopotrivă peste tot, iar deasupra se mai așează câteva foi de plăcintă unse între ele cu unt. Se stropește și deasupra cu unt și se dă la cuptor cam vreo jumătate de oră. Când e gata, se taie patrate care se așează pe o farfurie și se servrște caldă, cu smântână.

PLĂCINTĂ CU CARNE.

Se face întocmai ca plăcinta de brânză, înlocuind aceasta cu o tocătură de carne. Se trece carnea prin mașină și se ru-

menește cu untură, turnând și câte puțină apă ca să nu se usuce. Se dă deoparte și, când s'a mai răcorit, se amestecă cu un ou sau două. Se umplu foile de plăcintă și după ce s'a copt, se taie bucăți și se servește fierbinte.

PLĂCINTĂ CU POALELE IN BRĂU.

Pentru 1 kg. de făină se moiae, într'o strachină, 15 gr. de drojdie cu puțină apă abia călduță. Se pune făina, bine cernută, puțin câte puțin, mestecând, până se face ca o smântână groasă. Se presară cu făină și se așează la un loc cald, ca să crească. Făina ce a rămas se pune într'o strachină mare, se face loc la mijloc și se pun 3—4 ouă bătute cu puțină sare, 2 linguri de unt topit și o lingură de unt-delemn bun. Se adaugă și plămădeala crescută și se frământă bine de tot, până ce aluatul se desprinde de pe mâni și de pe strachină. La frământat se pune atâta lapte sau apă, cât să se facă aluatul potrivit de moale. Pentru umplutură, se frământă deoparte brânză de vacă sau de oi, adăugând la 200 gr. de. brânză 2 ouă, o jumătate lingură de făină și sare cât trebue Se întind pe rând foi potrivit de groase, se taie patrate de vreo 15 cm. Se umplu cu brânză, se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic. Colțurile plicului se mai aduc odată către mijloc și se lipesc bine ca să nu iasă brânza. Se ung pe deasupra cu ou bătut și se coc în tavă la foc potrivit. Se servesc calde.

Aluatul se împăturește în trei

PLĂCINȚELE CU CARNE.

Se face un aluat dintr'un pahar de caimac gros (smântâna de pe lapte fiert) unul de făină și puțină sare. Se întinde în lung și se împăturește în trei. Se acopere cu un șervet și se lasă 10 minute să se odihnească. Se întinde iarăși, dar în sens invers de cum a fost prima dată. Se lasă iarăși să se odihnească, după ce a fost din nou împăturit. Se repetă această operație încă odată. Se întinde foaia ceva mai groasă ca de tăeței și se taie în dreptunghiuri de 6 pe 12 cm. Se prepară carnea ca pentru colțunași, se pune câte o moviliță pe jumătatea fiecărei bucăți de aluat,se îndoaie cealaltă jumătate deasupra, astfel ca să formeze patate. Se strâng mar-

ginile între degete ca să se lipească. Se ung cu ou bătut și se așează pe o tavă la cuptor să se coacă.

*

Se face un aluat din ½ kg. de făină, 2 ouă, unt cât o nucă, sare și apă cât trebue. Se întinde o foaie destul de subțire. Se unge cu unt, se îndoaie în două, se unge din nou cu unt și se împăturește iarăși. Se întinde din nou și iarăși se împăturește, după ce a fost unsă cu unt. Această operație se repetă încă de două ori. După ce a fost împăturit ultima dată, se acoperă și se lasă un sfert de oră să se odihnească. Se întinde o foaie subțire și pe jumătate din ea se fac movilițe de carne, pregătită ca pentru colțunași. Se pune cam câte o linguriță de carne, la distanțe potrivite. Se întoarce cealaltă jumătate de foaie. Se taie cu un pahar de vin plăcințele rotunde. Se prăjesc fie în unt sau untură pe mașină, ori se coc la cuptor, după ce au fost unse deasupra cu ou.

PLĂCINȚELE CU BRÂNZĂ.

Se face aluatul și se coc întocmai ca plăcințelele cu carne. Se umplu cu brânză, și anume se freacă împreună 100 gr. brânză de oi, cu 100 gr. brânză de vaci și cu un ou.

CORNULEȚE CU ȘUNCĂ.

Se face un aluat din caimac (smântâna de pe lapte fiert) (pag. 242). Se lasă să se odihnească un sfert de oră. Se întinde o foaie subțire, se taie cu paharul forme rotunde. Se pune peste fiecare bucată o linguriță de șuncă tocată, se fac suluri, întorcând capetele în formă de corn. Se ung cu ou bătut, și se coc la cuptor.

CLĂTITE CU CARNE.

Se fac din 2 ouă vreo 16—18 clătite ca cele pentru dulceață (pag. 247). Se rumenește în untură, cu o ceapă tocată mărunt, ¼ de kg. de carne. Se pune în fiecare clătită o linguriță de carne, se întorc marginile laterale înăuntru și se face sul. Se dau prin ou amestecat cu o linguriță de untdelemn și se rumenesc în untură fierbinte. Se servesc ca garnitură la orice legumă. Se pot umplea la fel cu, ficat, creier fiert și tocat, șuncă.

CLĂTITE LA GRATIN.

Se fac clătitele din 2—3 ouă (pag. 247.). Se freacă într'un castron 2 gălbenușuri răscoapte, date prin sită, cu 2 gălbenușuri crude și o lingură de unt făcută spumă. Se adaugă 2 linguri de smântână, o lingură de șuncă tocată, o lingură de ciuperci tocate și fierte, înăbușite cu unt, și la urmă cele 2 albușuri spumă. Se pune sare și puțin piper. Cu această compoziție se umplu clătitele, se așează unele lângă altele, într'un gratin bine uns cu unt, se toarnă deasupra 2—3 linguri de smântână, se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, se dă la cuptor vreo 20 de minute, până se rumenește deasupra.

PAPANAȘI FIERȚI.

Se freacă într'o strachină 250 gr. de brânză de vacă. 2 ouă, 2—3 linguri de făină și sare. Se amestecă bine, să fie compoziția potrivit de tare. Se ia cu lingura din ea, se fac cu mâna muiată în făină mici găluște rotunde, se turtesc puțin între mâni, și cu degetul se face la fiecare o scufundătură la mijloc. Se fierb într'o cratiță mare cu apă fierbinte și puțină sare, cu 10 minute înainte de a-i servi la masă. Se scurg și se opăresc cu unt. Se presară deasupra pesmet prăjit.

PAPANAȘI PRĂJIȚI.

Se freacă într'o cratiță 300 gr. de brânză de vacă cu 3 gălbenușuri, 3 linguri de făină, sare și la urmă se adaugă cele 3 albușuri spumă. Compoziția nu trebue să fie prea tare. Se ia cu lingura din ea, se face cu mâna muiată în făină papanași potriviți de mari, care se prăjesc în unt sau untură fierbinte, pe o parte și pe alta. Se servesc cu smântână, îndată ce sunt gata.

VĂRZĂRI.

Se face un aluat din o jumătate de ceașcă de untdelemn, o jumătate ceașcă de apă, sare și făină cât cuprinde. Aluatul să fie potrivit de moale. Se frământă bine și se lasă să se odihnească un sfert de oră acoperit cu un șervet. Intre timp se pregătește varza, și anume se taie mărunt varză murată, se scurge bine de zeamă și se trage puțin cu două linguri de untdelemn (nu se rumenește). Se adaugă un vârf de cuțit de

piper. Din aluat se întind pe rând două foi ca de tăeței. Se taie pătrate, se umplu cu varză, se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic. Colțurile plicului se mai aduc odată către mijloc și se lipesc bine, ca să nu iasă varza. Se coc în tavă la foc potrivit. Se pot face și cu varză proaspătă, care mai înainte trebue opărită cu borș.

FORMĂ DIN ALUAT.

Intr'un castron se freacă spumă 125 gr. de unt proaspăt. Se adaugă 6 linguri de smântână, 6 gălbenușuri și 6 linguri de făină, dar pe rând, și anume :

Când untul e făcut spumă, se pune o lingură de smântână și numai după ce aceasta e bine amestecată cu untul, se pune un gălbenuș. Se amestecă. Se adaugă apoi o lingură de făină. Se amestecă iarăși, continuând să punem pe rând câte o lingură de smântână, un gălbenuș, o lingură de făină, până ce intră toate cantitățile arătate mai sus. Se pune sare și la urmă cele 6 albușuri bătute spumă. Se toarnă aluatul într'o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se dă la cuptor, la foc bun, punând, deasupra o foaie de hârtie unsă cu unt, ca să crească aluatul înainte de a se forma o crustă deasupra. Se ține la cuptor o oră și un sfert. Pasta trebue să crească aproape ca un cozonac și când e gata trebue să fie frumos rumenită pe toate părțile. Cât e încă în formă se scobește mijlocul cu un cuțit, lăsând un perete de 3 cm. grosime de jur împrejur, cât și în fund. Se scoate din formă și se umple cu o mâncărică fie de pui, de rinichi, de ciuperci, etc. Se așează capacul deasupra și se servește foarte fierbinte.

VOL-AU-VENT.

Se face un aluat franțuzesc (pag. 243) din 350 gr. făină fină, bine cernută, cu 350 gr. unt proaspăt, trei sferturi de ceașcă de apă (2 decilitri) și un praf de sare. Se întinde o foaie de un centimetru și jumătate grosime și mai mult lungă, astfel ca să putem tăia din ea două ronduri, fiecare cam de mărimea unei farfurii de masă. Se umezește puțin cu apă tava specială în care vom pune aluatul la copt, și anume o tavă rotundă de tablă foarte groasă și cu marginile joase. Cu o formă se taie o foaie rotundă, fără să apăsăm aluatul. Bucata tăiată rotund se ia pe vergea și se așează în tavă. Se mai taie

o a doua foaie, exact de aceiaşi mărime. Se scoate apoi mijlocul, tăindu-l după o formă mai mică, ca să obţinem un cerc de 3 cm. lăţime. Cu o pană se udă uşor cu apă marginile primei foi aşezată în tavă, şi deasupra se pune cu grijă, astfel ca să se potrivească bine la margini, cercul tăiat în urmă. Nu se apasă deloc cu mâna, căci aluatul n'ar creşte frumos. Se unge cu ou bătut atât mijlocul cât şi partea de deasupra, având mare grijă să nu curgă deloc ou pe margini. Se pune la cuptor, la foc iute. După vreo 5 minute aluatul trebue să înceapă să crească. Se ţine cam vreo trei sferturi de oră, potolind focul spre sfârşit, iar dacă deasupra începe să se rumenească prea tare, înainte de a fi gata, se pune o foaie de hârtie. In timpul coptului să nu se prea deschidă uşa cuptorului, căci aluatul dă uşor îndărăt. Când e destul de copt, se taie cu un cuţit mijlocul, care va forma capacul, iar dacă înăuntru se mai găseşte aluat care nu e copt, se scoate repede afară cu o furculiţă. Se mai lasă câteva minute la cuptor, ca să se usuce înăuntru, apoi se umple cu o mâncare pregătită dinainte, ca : ciuperci cu smântână, mâncărică de rinichi şi creier, etc. Se serveşte foarte fierbinte.

FORME MICI DE VOL-AU-VENT.

In loc să facem o singură formă, se fac atâtea forme mici, câte vrem să servim la masă. Se procedează întocmai ca mai sus, doar că se taie cu o formă, mici ronduri de 8—9 cm. diametru, fără să mai punem deasupra un al doilea cerc de aluat. Acesta singur creşte destul, ca să poată la urmă fi umplut. Se ung deasupra cu ou, băgând de seamă să nu curgă oul pe margini, căci întărindu-se la foc, ar împiedeca aluatul să crească. Se ţin 20 de minute la cuptor, la foc iute, iar când sunt gata, se taie la fiecare cu un cuţit ascuţit un mic capac, care a fost uşor marcat cu o formă, înainte de de a pune aluatul la cuptor. Se umplu ca mai sus.

PATEURI DE CARNE.

Se face un aluat franţuzesc (pag. 243) din care se întinde o foaie potrivit de subţire. Se dă prin maşină ½ kg. de carne, şi se rumeneşte cu puţină untură, adăugând şi câte o lingură de apă, ca să nu fie prea uscată. După ce s'a răcorit, se aşează cu linguriţa movilite de carne pe jumătate din foaia

de aluat, deasupra se întoarce cealaltă jumătate de foaie şi se taie, cu o formă de tablă, ronduri după mărimea dorită. Se umezeşte fundul unei tăvi cu apă, se aşează pateurile, se ung cu ou bătut şi se coc la cuptor.

PATEURI CU BRÂNZĂ.

Se fac la fel cu pateurile de carne, umplându-le cu brânză de vacă, la care se adaugă ouă după cantitatea brânzei.

CAPITOLUL XIV

ALUATURI ŞI DULCIURI DE CASĂ

COZONACI OBIŞNUIŢI.

Pentru 1 kg. de făină : 300 gr. zahăr, 250 gr. unt, 8 ouă, lapte cât se cere (cam ½ kg.), o lingură cu rom, 20 gr. drojdie, un vârf de linguriță de sare. Se moaie drojdia cu puțin lapte călduț (să nu fie fierbinte, căci se opăreşte drojdia şi nu mai creşte aluatul) şi o bucățică de zahăr. Deoparte se opăresc 3—4 linguri de făină cu puțin lapte clocotit, amestecându-se bine, ca să nu se facă cocoloşi. Când s'a răcorit destul, ca să poți ține mâna pe el, se amestecă cu drojdia şi apoi se bate bine, într'o strachină, până se fac băşici mari. Se presară puțină făină, se acopere cu un şervet şi se pune la un loc cald să crească. In acest timp se freacă bine gălbenuşurile, întâi cu sare, ca să se închidă la culoare, apoi cu zahărul pisat sau, dacă e tos, trecut printr'o sită fină. Se freacă bine până ce se fac ca o cremă spumoasă.

Când plămădeala e destul de crescută se toarnă peste restul de făină cernut într'o covată, care a fost şi ea ținută la cald, se amestecă, adăugând gălbenuşurile, puțin lapte de abia cald şi jumătate din albuşuri făcute spumă. Se frământă cel puțin o jumătate de oră, aducând aluatul de pe margini spre mijloc. Se pune, câte puțin, untul topit, dar nu fierbi... iar dacă ne pare aluatul prea tare, se mai adaugă pu... călduț. Se lasă aluatul, se presară cu făină, se ... față de masă, se aşează la cald, departe de vânt. Vem un pilaf mai şi se lasă să crească. Când ni se pare că e—3 ouă, vanilie, stase iau bucăți din el, se împletesc pe ma... cu smântână.

cu făină și se pun în forme unse cu unt. Aluatul nu trebue să ajungă la jumătatea formei. Se mai lasă să crească, tot la cald, se unge cu ou, se presară cu zahăr grunzuros și migdale, nuci sau stafide. Se pun la copt, la foc potrivit și se țin cam un ceas. Când sunt gata, se scot din forme și se lasă să se răcorească, dar nu la loc rece și nici în curent. La frământat, se pot adăuga și stafide fără sâmburi după ce au fost alese și șterse într'un servet.

COZONACI MOLDOVENEȘTI (Rețetă pentru 5 kg. de făină).

Se freacă într'o strachină 250 gr. drojdie cu 3 linguri de zahăr bine, până se face ca o cremă subțire. Deoparte se opărește ½ kg. făină cu 1 litru de lapte clocotit și se freacă foarte bine, să nu se facă nici un cocoloș. Când s'a răcit cât suferă degetul, se adaugă drojdia și 3—4 ouă întregi. Se bate totul bine împreună, se presară puțină făină, se acopere cu un șervet și se pune la loc cald să crească. Intre timp se freacă bine, în covata în care se va frământa aluatul: 100 de gălbenușuri cu 4 linguriță rase de sare, un pahar bun de vin cu rom, un baton de vanilie tăiat în 2—3 bucăți și la urmă 25 de albușuri bătute spumă. Când plămădeala a crescut frumos, se toarnă în covată, iar strachina se limpezește cu o lingură sau două de apă, care de asemenea se toarnă în covată. Se amestecă bine plămădeala cu ouăle și când sunt una, se adaugă 4—4½ kg. de făină fină, cernută cu puțin timp înainte, și se frământă bine și mult. Aluatul trebue să fie ceva mai tare, căci se moaie când se pune zahărul. După ce se știe exact câtă făină a intrat (socotind și jumătatea de kg. din plămădeală), se pune câte 300 gr. zahăr pisat, de fiecare kg. de făină. Se frământă mereu și se mai adaugă, pe rând, 5 pahare de vin cu unt topit, puțin cald, un pahar de vin cu untdelemn și, la ultimul frământat, 100 gr. de unt proaspăt, de bună calitate. Frământatul trebue să dureze în totul cel puțin 2 ore. Se presară cu făină, se acopere cu o față de masă, se așează la cald, departe de ușă sau fereastră, și se lasă să [illegible]că. Se procedează apoi ca pentru cozonacii obișnuiți.

[illegible]ÂNTÂNĂ.

[illegible] cozonac, se întinde o foaie de vreo ½ [illegible]ărimea tavei în care vom coace pasta.

Se unge tava cu unt, se așează foaia de aluat pe fund. Se mai iau alte două bucăți, din care se fac pe masa de aluat suluri de grosimea creionului, se împletesc, și se așează de jur împrejur, lipit de marginea tăvei, apăsând capetele, ca să se unească între ele. Se lasă să crească.

Dinainte avem pregătită umplutura, pentru o pască mijlocie, din $^3/_4$ kg smântână, 2 linguri de făină, 5 gălbenușuri, 3 albușuri spumă, o lingură de rom, zahăr după gust, un praf de sare, jumătate baton de vanilie și puțină coaje de lămâie rasă. Se freacă gălbenușurile cu zahărul și făina, se adaugă albușurile, smântâna și celelalte și se toarnă în formă, să nu treacă însă peste marginea de aluat. Se unge cu ou, se presară stafide și se dă la cuptor. Când e gata, se scoate din formă, după ce s'a răcit.

PASCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI.

Se așează aluatul ca pentru pasca cu smântână și se lasă să crească. Umplutura se face din 500 gr. de brânză de vaci dată prin sită, cu 3 ouă, o lingură de smântână, un praf de făină, zahăr după gust, un praf de sare, un sfert de baton de vanilie și o mână de stafide fără sâmburi. Se unge cu ou atât aluatul cât și brânza. Se coace ca și pasca cu smântână.

Formă pentru pască

PASCĂ CU BRÂNZĂ DE OI.

Se face ca și pasca cu brânză de vaci. Nu se pune însă zahăr, vanilie și stafide.

PASCĂ CU OREZ.

Se pregătește întocmai ca pasca cu smântână. Pentru umplutură se fierbe bine o ceașcă de orez cu 4 cești de lapte și puțin zahăr. Se lasă să se răcorească, se pun 3 ouă, un praf de sare, jumătate baton de vanilie și stafide.

PASCĂ CU GRIȘ.

Se fierbe grișul cu lapte, astfel ca să avem un pilaf mai mult moale. După ce s'a răcorit se pun 2—3 ouă, vanilie, stafide. Se pregătește întocmai ca pasca cu smântână.

PASCĂ CU ŞOCOLATĂ.

Se aşează aluatul în tavă, întocmai ca pentru pasca cu smântână. Umplutura se face în felul următor: Se freacă bine 6 gălbenuşuri cu 150 gr. zahăr pisat şi o bucăţică de vanilie. Când gălbenuşurile sunt ca o cremă, se adaugă 4 batoane de ciocolată de menaj, muiată la foc cu o linguriţă de apă. Se amestecă totul bine, şi la urmă se pun cele 6 albuşuri spumă. Se toarnă umplutura peste aluatul din tavă, se presară deasupra migdale curăţate şi tăiate în lung, se dă la cuptor, cam trei sferturi de oră.

*

Se face întocmai ca mai sus. Pentru umplutură se fierbe ½ l. de lapte cu ¼ kg. de cacao, ¼ kg. de ciocolată şi zahăr după plăcere. Când începe să se lege se adaugă ¼ kg. de unt proaspăt şi se mai fierbe mestecând. Se dă deoparte şi după ce sa mai răcorit se adaugă o linguriţă de făină, frecând bine să nu se face cocoloşi, 6 gălbenuşuri, un păhărel mic de rom, câteva migdale tăiate fin, şi la urmă 3 albuşuri bătute spumă. Se toarnă peste aluatul din formă şi se dă la cuptor.

COZONAC CU NUCĂ.

Se trec nucile prin maşină şi se amestecă cu puţin zahăr pisat, după plăcere. Dacă dorim, se mai poate adăuga la nucă puţine stafide sau coajă rasă de lămâie sau scorţişoară pisată. Dacă dorim ca nuca să fie ca o pastă, se adaugă câteva albuşuri de ou. Tot în acest scop se înlocueşte dacă dorim zahărul pisat, cu puţin sirop de zahăr. Se unge cu unt o tavă dreptunghiulară, lată de vreo 12 cm. (pag. 278). Se pune o bucată de aluat pe masa presărată cu făină, se întinde o foaie cam de un deget grosime şi lungă cât tava şi destul de lată ca să poată fi făcută sul. Se întinde nuca peste aluat, se face sul, se aşează în tavă. Se lasă câteva minute să mai crească. Se unge cu ou bătut, se pun deasupra jumătăţi de nucă, se dă la cuptor.

CORN CU NUCĂ.

Se pregăteşte nuca întocmai ca mai sus. Se întinde pe masa de aluat o foaie cam de un deget grosime. Se taie în formă

de triunghiuri, de mărimea ce-o dorim. Se întinde nuca pe foaie, și se face sul, întorcându-l dela bază spre vârf. Capetele se aduc puțin spre mijloc, în formă de corn. Se lasă să mai crească vreo 20 de minute. Se unge cu ou, se presară zahăr, se pun deasupra jumătăți de nucă, se dă la cuptr vreo trei sferturi de oră.

COZONAC CU MAC.

Se spală macul cu apă rece, se pune apa într'o cratiță și se toarnă peste el apă clocotită. Se ține astfel vreo câteva ceasuri. Se scurge de apă și se pisează bine, de preferință într'o piuliță de marmură, punând câte puțin mac odată. Se pune apoi la fiert cu lapte, zahăr și vanilie, mestecând mereu, până se face o pastă destul de groasă. Se lasă să se răcorească. Se amestecă după plăcere cu stafide sau coajă rasă de lămâie. Cu această umplutură se fac cozonacii întocmai ca cei cu nucă.

CORNURI CU MAC.

Se pregătește macul ca mui sus, se umplu apoi ca și cornurile cu nucă.

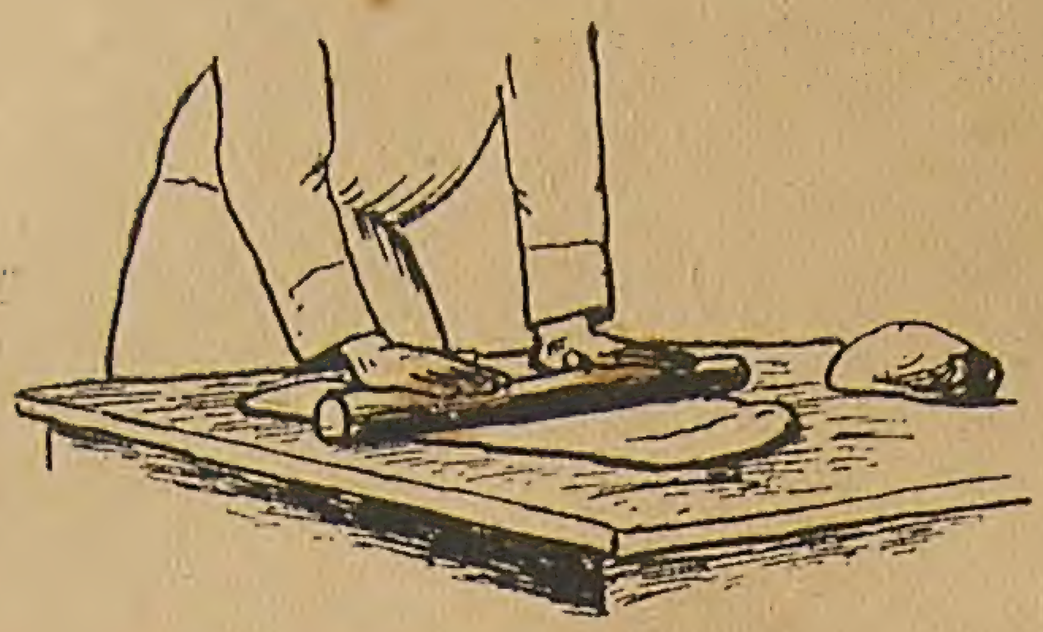
CRAFLE CU DULCEAȚĂ.

Se face un aluat de cozonac, dar ceva mai moale, dintr'un kg. de făină. Se poate pune și puțin rom. Pe masa de aluat presărată cu făină se întinde o foaie cam de o jumătate deget grosime. Se pun la distanțe potrivite, numai pe jumătate din foaie, boabe de dulceață de vișine, se întoarce deasupra cealaltă jumătate de foaie și se taie cu un pahar de vin, în dreptul boabelor, forme rotunde. Se așează pe un șervet și se mai lasă puțin să crească. Se rumenesc apoi într'o cratiță cu untură multă, fierbinte. Când sunt bine rumenite pe o parte, se întorc și pe cealaltă. Se scot pe o sită ca să se scurgă bine de untură, se presară cu zahăr pisat. Se servesc calde. Dulceața poate fi înlocuită cu magiun sau marmeladă de caise.

ALUAT DE TĂIEȚEI.

Se face un aluat bine lucrat dintr'un ou, apă, cât se ia cu o jumătate de coajă de ou, un praf de sare și făină cât se cere. Se frământă aluatul bine, să fie mai mult tare, când e

gata se acopere cu un şervet şi se lasă să se odihnească vreo 10 minute. Se întinde cu sucitorul o foaie cât se poate de subţire şi se lasă puţin să se usuce. Apoi se face din foaie un sul, pe care îl tăiem foarte subţire. Se împrăştie tăieţeii pe masa de aluat, sau pe un şervet întins şi se lasă până se usucă bine. Chiar atunci când avem nevoie de o cantitate mai mare de tăieţei, e mai bine să facem foile pe rând din câte un ou, decât să facem odată un aluat din mai multe ouă. Tăieţeii bine uscaţi se pot păstra mai multă vreme într'un sac de pânză, la un loc uscat.



ALUAT DE PLĂCINTĂ.

Se pune ½ kg. de făină pe masa de aluat. La mijloc se face cu lingura un loc liber, unde se pun 3 linguri de untdelemn, o linguriţă de sare şi o ceaşcă de apă caldă. Se amestecă întâi cu lingura, iar când începe aluatul să se prindă, îl frământăm cu mâna. Se face un aluat potrivit, mai mult moale, adăugând câte puţină apă caldă, dacă mai trebuie. După ce a fost bine frământat, se lasă vreo 10 minute la un loc cald, acoperindu-l cu un şervet tot cald. Se întinde o foaie cu vergeaua, se acopere cu un şervet şi se mai lasă să stea un sfert de oră. Pe masa de bucătărie se pune o faţă de masă curată, se presară făină, se pune foaia de aluat deasupra şi cu multă răbdare, începem s'o întindem de jur împrejur, cu grijă să nu se rupă până ce marginile aluatului trec de marginea mesei, iar foaia s'a făcut subţire cât o foiţă de ţigară. Marginea rămasă groasă împrejur se rupe, iar restul se lasă să se usuce câteva minute, apoi i se dă întrebuinţarea dorită.

ALUAT DIN CAIMAC.

Se face un aluat bine lucrat dintr'o ceaşcă de caimac (smântână de pe lapte fiert), o ceaşcă de făină şi un praf de sare. Se frământă bine, ca aluatul de plăcintă. Se acopere, se lasă 10 minute să se odihnească şi se întrebuinţează la plăcinte cu vişine, cu prune, cu carne, etc.

ALUAT DIN BRÂNZĂ.

Se frământă bine un aluat din brânză de vacă, făină şi unt proaspăt în cantităţi egale. Se adaugă un praf de sare. Acest aluat poate servi la plăcinte, tarte, etc.

ALUAT CU UNTDELEMN.

Se face un aluat potrivit de moale din jumătate ceaşcă de untdelemn, jumătate ceaşcă apă, un ou întreg, un praf de sare şi făină cât se cere.

ALUAT FRANŢUZESC.

Dintre condiţiile care fac să reuşească aluatul franţuzesc sunt :

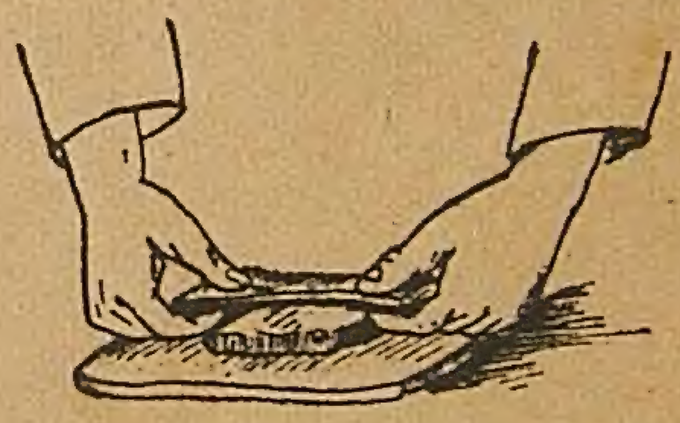
1. Făina să fie de calitate bună, bine cernută şi uscată.

2. Untul să fie foarte proaspăt, fără zer, şi fără vreun miros special.

3. Aluatul să fie lucrat la rece.

Se iau totdeauna cantităţi egale de făină şi unt.

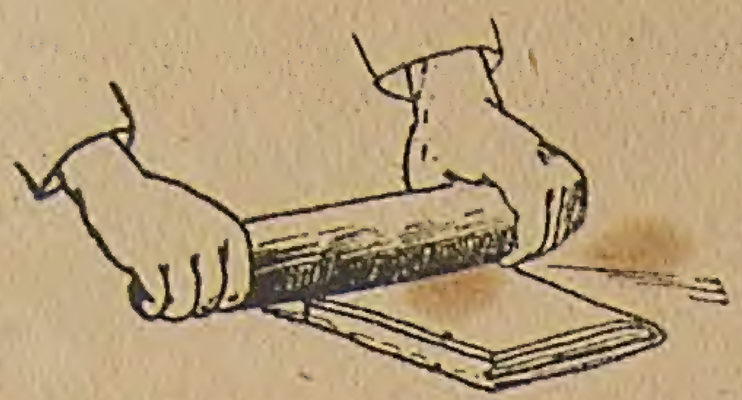
Se pune ½ kg. de făină pe masa de aluat, se face la mijloc o gaură în care se toarnă un pahar de apă şi 10 gr. de sare. Se amestecă întâi cu o mână până ce sarea s'a topit, şi apoi se ia câte puţin din făină, ca să nu se facă cocoloşi şi se frământă bine. Se lucrează destul de repede ; când aluatul e gata, dar mai mult moale, se adună la un loc în formă de minge şi se lasă la rece vreo 20 de minute, ca să-şi piardă din elasticitatea pe care o capătă în timpul frământatului. In acest scop se lasă aluatul descoperit. Aluatul e bine făcut, atunci când apăsându-l cu un deget, urma nu-şi revine la loc. Consistenţa lui trebue să fie aceiaşi ca a untului cu care va fi amestecat. Pe masa de aluat bine curăţată se presară puţină făină. Se pune aluatul şi cu vergeaua se întinde o foaie de preferinţă patrată şi de 2—3 cm. de groasă. Deoparte se turteşte untul, astfel ca să obţinem un patrat mai mic decât foaia de aluat, dar de grosime egală.



Untul se aşează la mijloc

Se împătureşte în trei

Se pune la mijlocul aluatului, întorcându-se marginile în formă de plic. Se acopere şi se lasă să se odihnească la rece, 10 minute. Din nou se presară făină pe masă, se pune aluatul, şi, cu ajutorul vergelei, se întinde o foaie de trei ori mai lungă decât lată, grosimea ei fiind cât mai egală. Se bagă de seamă să nu iasă untul din aluat, iar dacă aceasta s'ar întâmpla, se presară puţină făină. Foaia fiind întinsă în lungime, se împătureşte în trei şi anume astfel ca treimea din dreapta să vie peste cea din stânga. Această operaţie se repetă apoi încă odată, ţinând seamă că la fiecare rând, aluatul, după ce a fost împăturit, să fie întins în sens contrar de cum a fost rândul precedent. Se acopere şi iar se lasă zece minute la rece. Se repetă operaţia întinsului şi împăturitului încă de patru ori, lăsându-l zece minute să se odihnească, la fiecare două rânduri. Înainte de a fi întrebuinţat, se mai ţine zece minute la rece.



Se întinde în sens contrar

STRUDEL CU BRÂNZĂ DE VACĂ.

Se întinde ca mai sus o foaie de plăcintă. Se lasă câteva minute să se sbicească. Se freacă o bucată de brânză de vaci dată prin sită, se pun 2—3 ouă şi un praf de făină, zahăr după plăcere, câteva stafide fără sâmburi, alese şi spălate. Se amestecă totul bine şi se pune cu lingura pe foaia bine unsă cu unt. Se întinde cu cuţitul, astfel ca să fie pătura egal de groasă. Se întorc pe masă părţile ce atârnă în jos, ridicându-le cu marginea feţei de masă şi se stropesc bine cu unt. Se face un sul, cu ajutorul feţei de mese, pe care o ridicăm dinspre partea lungă a mesei. Se taie sulul de lungimea tăvei, astfel ca să încapă 2 sau 3 bucăţi în tavă. Se unge tava bine cu unt, se aşează plăcinta, se stropeşte şi deasupra cu unt, şi se dă la cuptor vreo jumătate de oră, la foc potrivit. Când e gata, se taie bucăţi, se aşează pe o farfurie, se presară zahăr şi se serveşte caldă. Se poate servi cu smântână.

STRUDEL CU SMÂNTÂNĂ.

Se întinde foaia de plăcintă. Se amestecă 2 ouă, cu zahăr după plăcere, o lingură de făină şi câteva stafide sau coajă

rasă de lămâie, 300 gr. de smântână și un praf de sare. Se face întocmai ca strudelul cu brânză.

STRUDEL CU VIȘINE.

Se întinde foaia de plăcintă. Se scot sâmburii dela 1 kg. de vișine spălate. Se pun să stea o oră cu 250 gr. de zahăr pisat. (Dacă e tos, trebue să fie foarte fin cernut). Se scurg bine de zeama pe care au lăsat-o, se împrăștie egal pe foaia de plăcintă bine stropită cu unt și presărată cu pesmet fin, și se urmează apoi ca pentru strudelul cu brânză. Se coace la cuptor la foc mic cam o oră.

STRUDEL CU NUCĂ.

Se face întocmai ca strudelul cu brânză. Umplutura se face din nuci trecute prin mașină, amestecate cu zahăr pisat.

PLĂCINTĂ CU MERE.

Se întinde o foaie de plăcintă, care se taie, după ce s'a uscat, în bucăți de mărimea tăvei. Se curăță 1 kg. de mere, se taie în felii subțiri, se presară cu 2 linguri de zahăr și puțină scorțișoară pisată. Se unge tava bine cu unt. Se pun în tavă 4—5 foi de plăcintă, unse cu unt între ele, se așează merele scurse de zeamă, împrăștiindu-le deopotrivă. Se pun deasupra iarăși 4—5 foi unse între ele cu unt și se urmează așa până se termină. Se stropește deasupra cu unt. Se dă la cuptor trei sferturi de oră. Când e gata, se taie bucăți potrivite, se presară zahăr pisat, se servește caldă sau rece. In lipsă de timp, se poate face plăcinta cu foi cumpărate dela plăcintărie. La fel se poate face cu vișine, smântână, etc.

INVÂRTITĂ.

Se face o foaie de plăcintă. Se stropește bine cu unt, se presară cu zahăr și se face sul, dinspre partea lungă a mesei. Se unge o tavă rotundă cu unt, se așează sulul în tavă, învârtindu-l în formă de melc. Se dă la cuptor. Se face din 300 gr. de zahăr un sirop destul de gros și când plăcinta începe să se rumenească, se toarnă deasupra siropul și se mai lasă la cuptor, până se pătrunde bine aluatul cu zahăr și se rumenește. Se așează pe o farfurie rotundă, se taie în raze, ca un tort, se servește fierbinte cu sirop de zahăr sau de zmeură.

TURTE MOLDOVENEȘTI.

Aceste turte se servesc de obiceiu la Crăciun și se mai numesc „Scutecele Domnului".

Se întinde o foaie de plăcintă. Când s'a sbicit puțin, se taie roate servindu-ne de o farfurie mijlocie, cu ajutorul unui cuțit nu prea ascuțit, ca să nu se taie și fața de masă. Se așează într'o cratiță, una peste alta, cu grijă să nu se sfarme. Când toate foile sunt tăiate, se pun pe rând într'o tigaie la foc, să se coacă pe o parte și pe alta, fără să se rumenească. Deoparte se face un sirop de zahăr, în care se toarnă o lingură sau două de apă de flori, după plăcere. Deasemenea, se trec prin mașină vreo sută de nuci, care se amestecă cu puțin zahăr pisat. Se pune o foaie rotundă pe farfurie, se unge cu sirop cu o pană, se presară puțină nucă amestecată cu zahăr, deasupra se pune o altă foaie, care se unge cu sirop, și așa mai departe, până am așezat toate foile. Plăcinta astfel pregătită poate sta mai multe zile. Nu trebue să fie nici prea uscată, nici prea umedă, iar când o servim îi mai putem adăuga puțin sirop. Se pot face și cu migdale sau fisticuri, date prin mașină.

MUCENICI MOLDOVENEȘTI.

Se face un aluat ca de pâine (pag. 391) cu puțin lapte și mai mult moale. Când e frumos crescut se fac colăcei în formă de *8*. Se așează în tava presărată cu făină, se ung cu ou și se coc la foc potrivit. Intre timp se pregătește un sirop dintr'o ceașcă de zahăr și una de apă. Se curăță vreo sută de nuci, se macină și se amestecă cu puțin zahăr pisat. Când colacii s'au răcorit, se moaie unul câte unul numai o clipă în apă fierbinte, se scurg bine, se așează într'un castron, se toarnă deasupra sirop și se presară nucă după dorință.

PLĂCINȚELE CU VIȘINE.

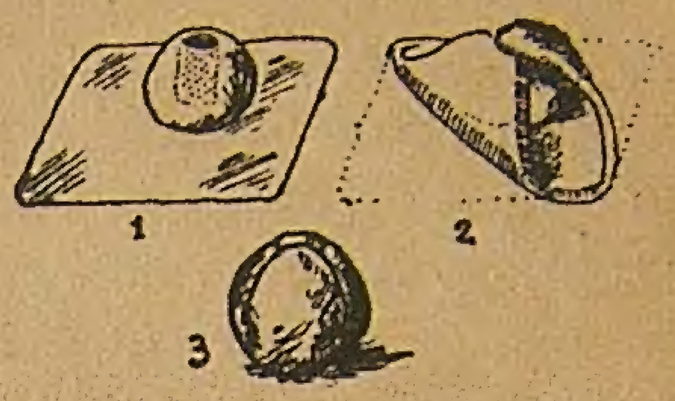
Se scot sâmburii la 1 kg. de vișine. Se presară 2—3 linguri de zahăr și se lasă astfel vreo oră. Se face un aluat de caimac și se întinde o foaie întocmai ca pentru plăcințelele cu carne (pag. 231). Se taie patrate de 12—14 cm. Se pune pe fiecare patrat o lingură de vișine scurse de zeamă. Se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic, apăsând puțin mijlocul și marginile ca să rămâie lipite. Se ung cu ou bătut se așează pe o tavă și se dă la cuptor, să se coacă. Când sunt gata se presară zahăr.

PLĂCINŢELE CU PRUNE.

Se fac la fel ca cele cu vişine.

MERE IN ALUAT.

Se curăţă mere mijlocii de coajă şi, cu un cuţit subţire, se scot sâmburii din mijloc. Se pune în loc puţin zahăr şi o bucăţică de unt. Se face o foaie de aluat ca pentru plăcinţele cu carne (pag. 231), dintr'un aluat de caimac. Se taie patrate destul de mari, ca fiecare să poată îmbrăca un măr. Se pune câte un măr pe fiecare patrat, aducând colţurile spre mijloc, aşa ca să fie mărul închis ca într'o pungă. (fig). Se unge cu ou, se aşează într'o tavă şi se dă la cuptor, să se coacă la foc potrivit. Când e gata, se presară zahăr pisat.

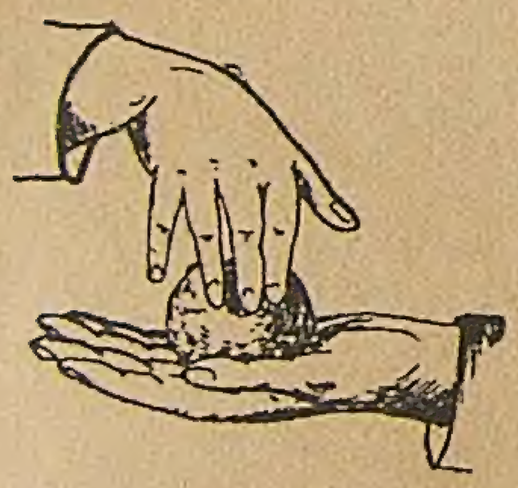


COLŢUNAŞI CU MAGIUN.

Se fac întocmai ca şi colţunaşii cu brânză (pag. 229).

KNODEL VIENEZE.

Se face un aluat din ½ kg. de cartofi, fierţi, curăţaţi şi daţi prin maşină, cu 100 gr. făină, o jumătate ceaşcă de griş, 100 gr. unt, 2 gălbenuşuri, jumătate linguriţă de sare şi un praf de zahăr. Se pun toate pe masa de aluat şi se frământă până se face un aluat ca cel de tăieţei. Din el se face un cârnat gros de 2—3 degete, din care se taie bucăţele cam de un cm. grosime. Acestea se întind cu mâna şi în fiecare se îmbracă o prună frumoasă, cu tot cu sâmbure. Se rotunjesc între palme (fig); când sunt toate gata, se fierb în apă clocotită, puţin sărată. Se scurg. Se rumeneşte pesmet fin într'o tigae, se pun găluştele, se dau în acest pesmet şi se ţin până se usucă bine de apă. Se toarnă unt topit şi se servesc fierbinţi, cu zahăr pisat.



CLĂTITE.

Se pune într'un castron o ceaşcă de făină, se face loc la mijloc şi se sparg 2 ouă, la care se adaugă un praf de sare.

Se amestecă cu o lingură de lemn, până ce oul a luat toată făina, turnând cu încetul o ceaşcă de lapte rece şi amestecând mereu, să nu se facă cocoloşi. Compoziţia trebue să fie ca o smântână subţire. Se pune o tigaie cu coadă să se înfierbânte, pe foc potrivit. Se unge cu unt cu o pană, se toarnă o lingură plină din compoziţie, mişcând repede tigaia de coadă, ca să se acopere tot fundul. Când începe să se rumenească pe o parte se întoarce clătita cu un cuţit lat pe cealaltă parte. Se fac pe rând toate clătitele, punându-le într'o farfurie una peste alta. Din când în când se amestecă compoziţia, ca să nu rămâie prea groasă la fund, în care caz se poate subţia cu puţin lapte. E bine să se facă o primă clătită de încercare. Dacă e prea groasă, mai adăugăm în compoziţie puţin lapte, iar dacă se rupe la întors, mai punem făină. Clătitele trebue să fie foarte subţiri şi din 2 ouă se pot face într'o tigae mijlocie cam 20 de bucăţi.

Când sunt toate gata, se umplu pe rând cu magiun sau dulceaţă, se întorc marginile laterale înăuntru şi se fac sul. Se aşează într'o formă de piatră şi se dau câteva minute la cuptor, să se înfierbânte. Inainte de a servi se presară cu zahăr.

CLĂTITE CU ROM.

Se amestecă într'un castron o ceaşcă de făină cu 3 ouă întregi, puse pe rând. Se înfierbântă ¼ litru de lapte, la care se adaugă, după ce s'a luat de pe foc, o lingură de unt proaspăt. Se amestecă până se topeşte untul, apoi cu încetul se toarnă în castronul cu făina şi ouăle, amestecând să nu se facă cocoloşi. Se adaugă un praf de sare, o linguriţă de apă de flori şi 2 linguriţe de rom. Se coc ca şi cele de mai sus, ungând tigaia cu foarte puţin unt ca să nu fie unsuroase când sunt gata. Pe măsură ce sunt făcute, se împăturesc în patru şi se ţin la cald. Se servesc îndată ce sunt gata, şi se presară cu zahăr pisat.

MERE PRĂJITE IN ALUAT (Beignets).

Se curăţă 4—5 mere tari, de mărime mijlocie, se scobesc puţin din mijloc cu un cuţit foarte subţire, ca să scoatem sâmburii şi se taie felii cam de 1 cm. grosime. Se pun într'un castron, se toarnă 2—3 linguri de rachiu sau de rom, se pre-

sară o linguriță de zahăr și se țin astfel vreo jumătate de oră. Se pune o ceaşcă de făină într'un castron. Se face loc la mijloc, se toarnă o ceaşcă de lapte sau de apă, 2 gălbenușuri de ou, o lingură de untdelemn, una de rom şi un praf de sare. Se amestecă cu încetul, ca să nu se facă cocoloși. Se lasă apoi să se odihnească cel puțin o oră. Numai cu câteva minute înainte de a prăji merele, se adaugă în aluat cele 2 albuşuri făcute spumă. Se scurg bine feliile de mere de zeama pe care au lăsat-o, se moaie în aluatul ce trebue să fie potrivit de gros ca să le acopere bine. Se pun apoi la prăjit în untură multă şi foarte fierbinte. Se rumenesc pe o parte şi pe alta. Se servesc îndată ce sunt gata. Se presară cu zahăr pisat.

PIERSICI PRĂJITE IN ALUAT.

Se curăță de pieliță 10—12 piersici mijlocii, nu prea coapte, se taie în două şi se scoate sâmburele. Dacă pieliţa nu se ia uşor, se vâră o secundă piersicile în apă clocotită, se scot şi se cojesc îndată. Se pun într'un castron cu 2—3 linguri de rom şi două linguri de zahăr pisat. Se țin astfel o oră, întorcându-le din când în când.

Deoparte, într'un castron, se face aluatul, potrivit de subțire, dintr'o ceaşcă de făină, 2 gălbenuşuri, o lingură de rom, o jumătate de ceaşcă de apă, o lingură de unt topit, un praf de sare şi unul de zahăr. Se lasă să se odihnească astfel cel puțin o oră. Numai înainte de a fi întrebuințat, se adaugă cele 2 albuşuri spumă. Se scurg bine piersicile de zeamă, se moaie în aluat şi se prăjesc întocmai ca merele. Se servesc fierbinți, presărate cu zahăr.

HALVA TURCEASCĂ.

Se înfierbântă 4 linguri de unt topit, în care se rumenesc 4 linguri de făină, amestecând mereu, să nu se ardă. Când făina e bine rumenită, se opăreşte cu 2 pahare de sirop făcut din 2 pahare de apă, care a fiert cu 200 gr. zahăr, şi se mestecă mereu, lăsând să fiarbă până ce se îngroaşă. Se aşează cu lingura pe farfurie în formă de cartofi, se presară cu zahăr vanilat sau amestecat cu scorțișoară pisată.

GRIŞ CU LAPTE.

Se pun 4 cești de lapte să fiarbă, cu 2 linguri de zahăr şi o jumătate baton de vanilie. Când laptele clocotește,

se toarnă cu încetul, să cadă în ploaie, o ceaşcă nu prea plină de griş, amestecând mereu să nu se facă cocoloşi. Când grişul începe iar să fiarbă, se adaugă o bucăţică de unt proaspăt cât o nucă şi un praf de sare. Se lasă să fiarbă cu încetul, amestecând vreo 15—20 de minute, până ce grişul a absorbit tot laptele. Se ţine seamă că compoziţia când se răceşte, se întăreşte. Se scoate vanilia. Se udă bine un castron cu apă, se toarnă grişul, se lasă să se răcească. Se răstoarnă pe o farfurie. Deoparte, într'o tigaie mică, se ard 3—4 linguri de zahăr. Cum s'a topit, fără să se înegrească, se toarnă peste grişul din farfurie. Se serveşte.

*

Se fierbe grişul cu lapte ca mai sus. Se bate albuşul spumă dela 4 ouă, şi se amestecă câte puţin cu grişul încă fierbinte. Se udă o formă bine cu apă. Se toarnă compoziţia în formă, se dă la rece, vreo două ore. Din cele patru gălbenuşuri se face un sos de vanilie (pag. 337). Inainte de masă se răstoarnă grişul pe o farfurie rotundă, se toarnă deasupra câteva linguri de sos, iar restul se serveşte în sosieră.

GRIŞ IN FORMĂ CU COMPOT.

Se fierbe grişul cu lapte întocmai ca mai sus, adăugând o lingură mai mult de zahăr. Se dă deoparte şi după ce s'a răcorit vreo 5 minute, se amestecă cu 5 gălbenuşuri de ou, cu 2 linguri de fructe zaharisite, tăiate mărunt, sau stafide fără sâmburi, şi la urmă 2 albuşuri făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă joasă, cu gaură mare la mijloc (fig.), se toarnă compoziţia şi se pune la cuptor vreo jumătate de oră, într'alt vas cu apă (la bain-marie). Când e gata se scoate forma din apă, se ţine deoparte câteva minute şi se răstoarnă pe o farfurie. La mijloc se pune un compot scăzut, de fructe. Se serveşte cald.

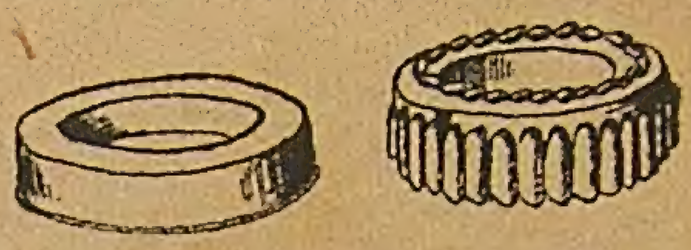
OREZ CU LAPTE.

Se alege o ceaşcă de orez, se spală şi se pune la fiert cu apă rece. Se lasă să fiarbă vreo cinci minute, se scurge şi se spală din nou cu apă rece. Deoparte se pun să fiarbă 4 cești de lapte, cu 3 linguri de zahăr şi o bucăţică de vanilie. Când laptele clocoteşte, se pune orezul bine scurs şi un praf de sare.

Se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră, la foc mic, până ce laptele a scăzut cât trebue şi firul de orez strâns între degete se striveşte uşor. Se scoate vanilia şi se răstoarnă orezul într'o compotieră. După ce s'a răcorit puţin, se toarnă deasupra un sirop gros de zmeură sau altul, după plăcere. Se servește cald.Când se servește rece, se poate garnisi cu frişcă bătută şi fructe.

OREZ IN FORMĂ, CU FRUCTE, (CALD).

Se fierbe orezul ca mai sus, adăugând în lapte şi o bucată de unt proaspăt cât nuca. După ce s'a răcorit puţin, se adaugă 4 gălbenuşuri de ou, amestecând cu încetul, să nu se sfarme orezul prea mult. Se scoate vanilia. Se unge bine cu unt o formă joasă, cu gaura mare (fig.), se aşează cu o lingură orezul şi se pune vreo 10 minute în gura cuptorului. Nu se ţine prea mult ca să nu se ardă sau să se lipească de fund. Se lasă 2—3 minute să piardă din căldură. Se răstoarnă pe o farfurie. La mijloc se umple cu un compot scăzut de fructe sau fructe crude, puse într'un sirop gros de zahăr.



Forme pentru aşezat orezul.

OREZ À L'IMPÉRATRICE.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte. Deoparte se taie în bucăţele mici, câteva fructe zaharisite, de culori diferite şi anume 6—7 cireşe, o pară, 2—3 prune, o bucăţică de coajă de portocală. Se pun într'o ceaşcă, cu o lingură de zahăr pisat şi 3—4 linguri de rom sau de kirsch, amestecându-le din când în când. Se ţin aşa vreo jumătate de oră. Când orezul e fiert, se lasă să se răcorească bine, apoi se adaugă fructele zaharisite şi un $^1/_4$ kg. de frişcă bătută. Se amestecă totul uşor şi se aşează pe o farfurie rotundă, netezind pe deasupra orezul cu dosul unei linguri de metal, muiată în apă. Se garniseşte cu frişcă şi bezele mici (pag. 287) sau fructe zaharisite.

*

Se pregăteşte orezul şi fructele întocmai ca mai sus. Inainte de a pune frişca, se adaugă o cremă de ou (p. 337.) cu 2 foi de gelatină şi 2 linguri de marmeladă de caise, trecută prin sită. Se unge o formă fără gaură, cu untdelemn fin, se pune orezul

bine amestecat cu crema de ou și cu frișca. Se ține la ghiață două ore. Se desprinde pe margini cu un cuțit, apoi se răstoarnă pe farfurie. Se garnisește cu fructe zaharisite și frișcă.

OREZ CU MARMELADĂ.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte, adăugând, când e aproape gata, o lingură de unt proaspăt. După ce s'a răcorit, se adaugă 4—5 gălbenușuri și albușurile făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă de piatră. Se pune un rând de orez, unul de marmeladă, și așa mai departe până e forma plină. Ultimul rând să fie de orez. Deasupra se pun 2 albușuri bătute spumă cu puțin zahăr pisat. Se dă la cuptor o jumătate de oră. Se servește imediat, în formă.

BUDINCĂ DE OREZ.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte, adăugând, când e aproape gata, o bucată de unt proaspăt cât o nucă. Se scoate vanilia, iar după ce s'a răcorit, se adaugă 4 gălbenușuri și la urmă 4 albușuri spumă. Se unge bine cu unt o formă de tablă și se presară cu pesmet alb, fin. Se toarnă compoziția și se coace la cuptor timp de trei sferturi de oră sau în bain-marie tot la cuptor, ținând-o în acest caz o oră. Se încearcă de e coaptă cu un pai, înfigându-l la mijloc. Dacă iese paiul curat, budinca e gata. Se scoate din cuptor, se ține zece minute deoparte, ca să se poată răsturna mai ușor. Se servește cu sirop de fructe sau sos de vanilie, de ciocolată, etc.

Budinca se poate face și cu fructe zaharisite tăiate mărunt, sau stafide, acestea adăugându-se în compoziție înainte de a pune albușul.

BUDINCĂ DE OREZ CU CIOCOLATĂ.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte. Deoparte se topesc trei tablete de ciocolată sfărmată cu 3—4 linguri de

Forme de budincă

apă, amestecând până se face ca o cremă. Cât e orezul fierbinte,

se adaugă ciocolata și o lingură de unt. După ce s'a răcorit, se scoate vanilie, se adaugă 4 gălbenușuri și 4 albușuri bătute spumă. Se coace ca mai sus și se servește cu sos de vanilie sau de ciocolată.

BUDINCĂ DE OREZ CU MERE.

Se curăță vreo câteva mere frumoase de coajă, se taie felii subțiri, se presară cu zahăr și se țin așa vreo jumătate de oră. Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte, adăugând unt proaspăt cât o nucă. Se lasă să se răcorească. Se adaugă 3 gălbenușuri și 3 albușuri făcute spumă. Se unge o formă bine cu unt, se presară pesmet. Se pune un rând de orez, unul de mere și așa mai departe, până ce totul e așezat în formă. Se coace la cuptor cam o oră. Se lasă zece minute deoparte, se răstoarnă. Se servește cu sirop de fructe sau sos de vin (pag. 337).

BUDINCĂ DE GRIȘ.

Se fierbe grișul ca pentru griș cu lapte, dar bine scăzut; după ce s'a mai răcorit, se scoate vanilia și se adaugă 4 gălbenușuri și, dacă dorim, un pumn de stafide fără sâmburi, alese și spălate și la urmă cele 4 albușuri bătute spumă. Se pune la copt la cuptor, într'o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se coace o jumătate de oră. Se ține deoparte 10 minute. Se răstoarnă și se servește cu sirop de fructe sau un sos dulce, după plăcere.

BUDINCĂ DE GRIȘ CU CIOCOLATĂ.

Se fierbe grișul ca pentru griș cu lapte. Când s'a răcorit, se scoate vanilia, se adaugă 4 gălbenușuri și apoi cele 4 albușuri spumă. Se desparte compoziția în două. In jumătate din ea se pun 3 linguri de ciocolată rasă. Se unge o formă cu unt, se pune un rând de griș cu ciocolată, se apasă și se netezește bine cu o lingură udată, apoi un rând de griș fără ciocolată și așa mai departe până e toată așezată în formă. Se închide cu capacul, se fierbe în cuptor la bain-marie o oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie.

BUDINCĂ DE PÂINE.

Se pune 200 gr. de franzelă uscată, albă, fără coajă, să fiarbă cu 2 cești de lapte și 150 gr. de unt proaspăt. Se amestecă bine, până ce totul devine ca o pastă. Deoparte se freacă 6 gălbenușuri cu 150 gr. de zahăr și se amestecă apoi cu încetul cu pâinea fiartă cu lapte. Se adaugă o linguriță de scorțișoară pisată și 2 pumni de stafide, 2 pumni de migdale sfărâmate și puțină coajă rasă de lămâie, iar la urmă cele 6 albușuri spumă. Se unge bine o formă cu unt, se pune compoziția, se acopere și se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie sau de vin (pag. 337). Se mai poate face la fel, înlocuind scorțișoara și coaja de lămâie cu 2 batoane de ciocolată rasă.

BUDINCĂ DE PÂINE NEAGRĂ.

Se pune într'un castron 200 gr. de pâine neagră uscată, sfărmată mărunt și fără coajă, cu un pahar mare de vin alb și 2 linguri de liqueur de cafea sau de vanilie, sau cu rom. După ce s'a muiat, se freacă bine, până devine ca o pastă. Deoparte se freacă 150 gr. de unt proaspăt cu 6 gălbenușuri, 150 gr. de zahăr pisat și o jumătate baton de vanilie. Când e gata se amestecă, cu încetul, cu pâinea muiată, adăugând un pumn de stafide, unul de migdale tăiate mărunt și, la urmă, cele 6 albușuri spumă. Se coace trei sferturi de oră la cuptor, într'o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se răstoarnă și se servește cu sos de vin sau de vanilie (pag. 337).

BUDINCĂ DE SMÂNTÂNA.

Se freacă 6 gălbenușuri cu 100 gr. de zahăr și o bucată de vanilie, se adaugă 4 linguri de făină, apoi 2 cești de smântână, un praf de sare, puțină coajă de lămâie. Se amestecă totul bine, și, la urmă, se adaugă cele 6 albușuri făcute spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet fin, se toarnă compoziția, se acoperă, se coace o oră în cuptor la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sos de ciocolată.

Formă de budincă cu capac, pentru fiert la „bain-marie".

BUDINCĂ DE CLĂTITE.

Se fac clătite din 2 ouă (pag. 247). Se pregăteşte o umplutură, nu prea groasă, dintr'o bucată de brânză de vacă dată prin sită, amestecată cu 2—3 ouă, 2 linguri de smântână, 2 linguri de zahăr, puţină coajă rasă de lămâie şi un pumn de stafide. Se unge bine cu unt, o cratiţă de mărimea clătitelor. Se presară pesmet fin. Se aşează o clătită pe fund şi 3—4 pe margini, astfel ca odată cratiţa plină, să le putem întoarce deasupra, şi să fie toată budinca îmbrăctă în clătite. Se pune apoi un strat subţire de umplutură, apoi o clătită şi tot aşa până e cratiţa plină. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropeşte cu unt, se dă la cuptor. Se coace în jumătate de oră la foc potrivit. Se răstoarnă, şi se presară cu zahăr pisat.

BUDINCĂ DE CAFEA.

Se moaie 200 gr. de miez de franzelă cu o ceaşcă de cafea concentrată, caldă. Indată ce s'a muiat se trece prin sită. Deoparte se freacă 150 gr. unt proaspăt cu 6 gălbenuşuri şi 150 gr. zahăr vanilat. Se amestecă cu pâinea trecută prin sită şi, dacă dorim, şi cu un pumn de migdale tăiate mărunt. La urmă se adaugă şi cele 6 albuşuri spumă. Se unge bine cu unt o formă, se presară cu făină, se toarnă compoziţia. Se acopere şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă şi se serveşte cu cremă de vanilie.

BUDINCĂ DE MAC.

Se spală ¼ de kg. de mac şi se pune să stea în apă 12 ore. Se scurge bine de apă, se lasă să se sbicească şi se pisează într'o piuliţă de piatră. Se freacă cu 2 linguri de smântână şi o lingură de apă de flori. Deoparte se freacă 150 gr. de unt cu 8 gălbenuşuri şi 150 gr. de zahăr. Se adaugă 150 gr. de pesmet fin, macul frecat cu smântână şi, dacă dorim, şi câteva migdale sfărâmate, şi la urmă cele 8 albuşuri făcute spumă. Se pune compoziţia într'o formă unsă cu unt şi presărată cu făină şi se coace o oră şi un sfert la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de vin.

BUDINCĂ DE VIŞINE.

Se curăţă de sâmburi ½ kg. de vişine, se presară o lingură de zahăr pisat şi se lasă să stea vreo oră. Se freacă

spumă 150 gr. unt, la care se adaugă 6 gălbenuşuri de ou şi 150 gr. zahăr. Se amestecă cu o ceaşcă de pesmet fin, cu o linguriţă de scorţişoară pisată, vişinile scurse bine, dacă dorim, câteva migdale, şi la urmă cele 6 albuşuri spumă. Se toarnă compoziţia într'o formă bine unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se coace la cuptor vreo trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se serveşte cu sirop de vişine.

BUDINCĂ DE CIREŞI.

Se face întocmai ca budinca de vişine, înlocuind vişinile cu cireşe mari, negre, nu prea amare.

BUDINCĂ DE MERE.

Se curăţă câteva mere şi se dau prin răzătoare, astfel ca să avem o farfurie adâncă plină. Se presară o lingură de zahăr şi 2 de rom. Se freacă într'un castron 6 gălbenuşuri de ou cu 150 gr. unt şi 150 gr. zahăr vanilat. Se adaugă 100 gr. de făină, amestecând ca să nu se facă nici un cocoloş. Se pun merele, câteva migdale curăţate şi tăiate mărunt şi, la urmă, cele 6 albuşuri spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziţia, şi se coace la cuptor vreo trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se serveşte caldă, cu sirop de fructe.

BUDINCĂ DE CASTANE.

Se crestează coaja la vreo 40 de castane şi se pun la fiert cu apă rece. Se lasă să fiarbă 5 minute. Se dau deoparte, se scot câte puţine odată şi se curăţă cât sunt foarte fierbinţi. Numai aşa se poate lua uşor pieliţa subţire de pe ele. Se fierb cu puţină apă până se moaie castanele. Se scurg şi se trec prin maşina de tocat şi apoi printr'o sită rară, cât sunt calde. Se freacă spumă 150 gr. unt proaspăt cu 6 gălbenuşuri de ou şi 200 gr. zahăr vanilat. Se amestecă cu castanele date prin sită. La urmă se pun cele 6 albuşuri spumă şi, dacă dorim, şi câteva migdale tăiate mărunt. Se unge o formă bine cu unt, se presară făină, se toarnă compoziţia şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte caldă cu sos de ciocolată sau de vanilie.

BUDINCĂ DE PORTOCALE.

100 gr. de miez de pâine albă se fierbe cu ½ litru de lapte, până se face ca o pastă. Se trece prin sită. Se amestecă cu zeama strecurată dela o portocală frumoasă. Se freacă 150 gr. unt cu 6 gălbenușuri și 150 gr. zahăr pisat cu puțină coajă rasă de portocale. Se amestecă totul cu pâinea, se adaugă o bucată de portocală zaharisită, tăiată mărunt și câteva migdale sfărmate, iar la urmă, cele 6 albușuri spumă. Se fierbe trei sferturi de oră la bain-marie, într'o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie sau altul, după plăcere.

BUDINCĂ DE CURMALE.

Se pune să fiarbă 120 gr. de miez de franzelă albă cu o ceașcă de lapte, până se face ca o pastă. Se freacă 150 gr. de unt proaspăt cu 8 gălbenușuri și 150 gr. zahăr vanilat. Se amestecă cu pâinea, se adaugă 200 gr. curmale tăiate felii subțiri ca fideaua și câteva migdale deasemenea tăiate. La urmă se pun cele 8 albușuri spumă. Se unge o formă cu unt, se presară făină ; se toarnă compoziția și se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie..

BUDINCĂ DE SMOCHINE.

Se pune să se topească la foc 100 gr. zahăr cu o jumătate ceașcă de lapte. Când e fierbinte, se adaugă 100 gr. de unt proaspăt. Se freacă 4 gălbenușuri de ou cu 4 linguri de făină, se toarnă cu încetul laptele răcorit. Se pune o jumătate linguriță de scorțișoară pisată, 200 gr. smochine tăiate mărunt și 100 gr. migdale, la urmă cele 4 albușuri spumă. Se toarnă într'o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Se fierbe o oră și un sfert la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sirop de fructe sau cu sos de vin.

BUDINCĂ DE COZONAC.

Se pisează ca pesmetele 300 gr. de cozonac uscat. Se moaie cu 2 linguri de rom. Se freacă 150 gr. de unt cu 8 gălbenușuri și 100 gr. de zahăr vanilat. Se amestecă cu cozonacul, se adaogă 100 gr. de stafide fără sâmburi, 3—4 linguri de marmeladă de caise sau portocale și, la urmă, cele 8 albușuri spumă.

Dacă dorim, se pune și puțină scorțișoară. Se fierbe o oră și jumătate la bain-marie într'o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Se răstoarnă, se servește cu sirop de fructe.

BUDINCĂ DE BIȘCOTURI.

Intr'o formă rotundă de tablă, cu pereții drepți, bine unsă cu unt, se pune 150 gr. de bișcoturi, așezate în rânduri încrucișate, iar între rânduri se pun stafide și bucățele mici de fructe zaharisite. Ultimul rând de bișcoți trebue să fie ceva mai jos decât marginea formei. Deoparte se face o cremă de vanilie și anume se pune la foc ½ litru de lapte cu 120 gr. de zahăr și o jumătate baton de vanilie. Se ține să se înfierbânte ca să se topească zahărul, fără să fiarbă. Intr'un castron se amestecă 2 ouă întregi și 2 gălbenușuri. Nu trebuesc bătute ca o spumă. Se toarnă cu încetul laptele peste ouă, amestecând într'una. Se strecoară și se toarnă puțin câte puțin peste bișcoturile din formă, se lasă să stea vreo 10 minute, ca să fie bine pătrunse de cremă, înainte de a fi pus la foc. Se acopere și se pune să fiarbă 40 de minute la cuptor, la bain-marie. Când e gata se lasă vreo 10 minute deoparte, să se mai răcorească în formă, se răstoarnă și se servește caldă, cu sos de zahăr ars.

La fel se poate pregăti cu cafea sau ciocolată. Se pune în lapte o ceșcuță concentrată de cafea neagră sau 2 batoane de ciocolată topite cu o lingură de apă. Când e gata se servește cu sos de vanilie.

OMLETĂ CU DULCEAȚĂ.

Se freacă bine 6 gălbenușuri cu 4 linguri de zahăr pisat și o bucățică de vanilie, până ce se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul 2 linguri de făină, și la urmă cele 6 albușuri făcute spumă. Se unge o tavă bine cu unt, se toarnă compoziția, după ce s'a scos vanilia, și se coace 15—20 de minute la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă pe un șervet ud, se pune dulceața sau marmelada, se face sul, se așează pe farfurie, se presară cu zahăr. Se poate înlocui vanilia cu puțină coajă rasă de lămâie. Deasemenea, în loc de dulceață se poate umplea cu o cremă de ciocolată (pag. 318) și deasupra se glasează tot cu ciocolată și se garnisește cu frișcă.

OMLETĂ CU MERE.

Se curăță 5—6 mere, se taie felii subțiri și se pun să se moaie pe mașină, cu puțin unt. Se pun într'un castron 4 linguri de făină, care se amestecă cu 4 ouă întregi, un praf de sare și 2 linguri de zahăr pisat vanilat. Se subție cu o ceașcă de lapte și o lingură de rom, astfel ca aluatul să fie ca o smântână. Se topește puțin unt într'o tigae, se toarnă o parte din compoziție, se presară merele și deasupra se toarnă restul compoziției. Se coace o jumătate de oră la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie, se presară zahăr și se servește caldă.

OMLETĂ CU VIȘINI.

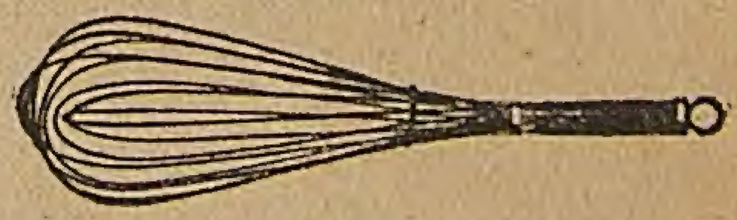
Se curăță de sâmburi ½ kg. de vișine, se presară o lingură de zahăr și se țin așa cam o oră. Se pregătește apoi omleta întocmai ca cea de mere, punând vișinile bine scurse de zeama pe care au lăsat-o.

OMLETĂ-SUFLÉ.

Se freacă 4 gălbenușuri bine cu 125 gr. de zahăr pisat, până ce crește ca o cremă. Se adaugă o lingură de rom, și la urmă 8 albușuri făcute spumă. Se unge o formă lungă de piatră, care merge la foc cu unt, se presară puțin zahăr tos. Se pune compoziția în formă și se netezește cu lama unui cuțit. Tot cu cuțitul se fac deasupra câteva crestături. Se pune la foc bun, dar nu prea mare. Se ține cam 25 de minute, și se servește imediat ce se scoate din cuptor. Inainte de a o da la masă, se toarnă deasupra 2—3 linguri de rom bun, care a fost ținut la cald pe marginea mașinei și în care am topit o linguriță de zahăr. Se dă foc și se servește aprins la masă.

SUFLÉ DE ALBUȘ.

Se bat spumă 8 albușuri. Se pun 8 linguri de zahăr pisat și se mai bate până se întărește bine. Se unge o formă de piatră cu unt, se întinde pe fund marmeladă de caise sau o dulceață, se toarnă deasupra albușul, se netezește cu lama cuțitului, apoi se crestează deasupra, se dă la cuptor cam jumătate de oră, la foc potrivit, ca să crească frumos. Se servește îndată ce s'a scos dela cuptor, altfel se lasă.



Sârme pentru bătut albușul

SUFLÉ DE CASTANE.

Se curăță și se trec prin mașină 1 kg. de castane, întocmai ca pentru budincă (pag. 256). Se fierb împreună cu o ceașcă de lapte în care s'a pus 250 gr. zahăr vanilat. Se lasă să fiarbă amestecând mereu, până se face compoziția potrivit de groasă. Se dă deoparte, să se răcorească. Se bat 6 albușuri spumă, se amestecă cu încetul cu castanele răcorite. Se unge o farfurie de piatră cu unt, se presară zahăr tos, și se pune compoziția. Se netezește deasupra, se coace la cuptor cam 20 de minute. Se servește îndată ce e gata.

SUFLÉ DE VANILIE.

Se amestecă 4 decilitri de lapte rece cu 50 gr. făină, cu încetul, să nu se facă cocoloși. Se toarnă într'o cratiță mare, adăugând 100 gr. zahăr și o jumătate baton de vanilie. Se pune pe foc, amestecând mereu, iar când începe să fiarbă se dă deoparte și se pune 20 gr. de unt proaspăt. După ce s'a mai pierdut din căldură, se pun 4 gălbenușuri, pe rând, amestecând într'una. Se scoate vanilia. Se bat 6 albușuri spumă, bine întărită și se amestecă cu încetul cu compoziția din cratiță. Se pune compoziția într'o formă de piatră lungă, se netezește cu lama cuțitului, și se crestează deasupra. Se dă la cuptor, la foc potrivit. După vreo 20 de minute, când s'a umflat, se presară deasupra puțin zahăr pisat. Se mai lasă 2 — 3 minute, până s'a topit zahărul, se servește imediat.

SUFLÉ DE CIOCOLATĂ.

Se face, întocmai ca sufleaua de vanilie, adăugând înainte de a pune gălbenușurile, 3 batoane de ciocolată muiată pe marginea mașinei, cu o lingură de apă și lăsată împreună cu laptele să dea vreo două clocote.

SUFLÉ DE CAFEA.

Se face întocmai ca sufleaua de vanilie, adăugând odată cu gălbenușurile și 3 linguri de cafea concentrată.

SUFLÉ DE LĂMÂIE.

Se spală şi se şterg 2 lămâi frumoase. Se ia 100 gr. zahăr bucăţi şi se freacă pe rând bucăţile de zahăr de coaja lămâiei, până începe să se zărească partea albă. Aceasta nu trebue frecată, de oarece e amară. Se amestecă cu încetul 4 decilitri de lapte rece cu 50 gr. făină, se pune pe foc şi când începe să fiarbă, se adaugă zahărul parfumat cu lămâie. Se dă deoparte, se adaugă 20 gr. de unt proaspăt, se acopere şi se lasă să se mai răcorească. Se procedează apoi întocmai ca pentru sufleaua de vanilie, punând 4 gălbenuşuri pe rând, şi 6 albuşuri spumă. Se coace la fel.

Formă de piatră pentru suflè

*

Se freacă ¼ kg. de zahăr bucăţi de coaja a 3 lămâi bine spălate şi şterse, cum am arătat mai sus. Se pisează, se trec prin sită şi se freacă cu 10 gălbenuşuri. Când gălbenuşurile sunt ca o spumă, se amestecă cu încetul cu 35 gr. făină şi cu zeama dela o lămâie. La urmă se pun cele 10 albuşuri spumă. Se toarnă compoziţia într'o formă de piatră, se netezeşte cu cuţitul, se crestează şi se coace la foc potrivit o jumătate de oră.

SUFLÉ DE PORTOCALE.

Se face întocmai ca sufleaua de lămâie. Se pot adăuga în compoziţie bucăţi mici de coajă de portocală zaharisită.

SUFLÉ DE MERE.

Se curăţă 1 kg. de mere, se taie bucăţi, se pune într'o cratiţă cu o lingură de unt, 2 linguri de zahăr, o jumătate de pahar de vin şi o jumătate de baton de vanilie. Se ţine pe foc până se moaie merele, fără să se rumenească, şi scade tot vinul. Se trece prin sită. Se face deoparte un sirop gros din 350 gr. de zahăr şi o ceaşcă de apă, se amestecă cu merele şi se mai lasă să fiarbă astfel ca adunată la un loc, compoziţia să-şi păstreze forma. Când s'a mai răcorit, se amestecă cu 10 albuşuri bătute spumă. Se toarnă într'o formă de piatră ovală, se dă la cuptor 25 de minute.

*

Se curăță de coajă și se scobesc la mijloc 8—10 mere mici, atâtea câte să încapă într'o formă lungă de piatră. Se unge aceasta bine cu unt, se așează merele, punând la fiecare, în golul din mijloc, câte puțină marmeladă ori deulceață de căpșuni sau fragi. Se amestecă cu încetul ¼ de litru lapte rece cu o lingură de făină și 200 gr. zahăr. Se pune pe foc și se dă la o parte cum începe să fiarbă. Când s'a răcorit, se adaugă pe rând 4 gălbenușuri și la urmă 6 albușuri spumă. Se toarnă compoziția peste merele din formă și se coace la cuptor cam o oră.

SUFLÉ DE CAISE.

Se pune la fiert o jumătate kg. de caise, cărora li s'au scos sâmburii, cu 300 gr. de zahăr și o lingură de apă amestecând mereu, ca să nu se prindă pe fund. Se face o marmeladă destul de groasă, care se trece prin sită și se freacă până se face spumoasă. Se amestecă cu 10 albușuri făcute spumă, se toarnă într'o formă de piatră și se coace la cuptor cam trei sferturi de oră.

•

Se aleg vreo 20 de caise mijlocii bine coapte. Se scot sâmburii și se trec de crude printr'o sită de păr. Se amestecă cu încetul 30 de gr. de făină cu o ceașcă și jumătate de lapte și 150 gr. de zahăr. Se pune pe foc, se dă deoparte cum începe să fiarbă. Se adaugă o lingură de unt proaspăt, pasta de caise și 4 gălbenușuri de ou puse pe rând. La urmă, după ce s'a răcorit, compoziția, 8 albușuri făcute spumă. Se toarnă într'o formă de piatră și se coace la cuptor cam o jumătate de oră.

SUFLÉ DE CĂPȘUNI.

Se curăță de codițe ½ kg. de căpșune curate, ca să nu fie nevoie să fie spălate, iar dacă trebue neapărat spălate, să fie bine scurse pe o sită. Se trec apoi prin sită și se freacă cu ¼ kg. de zahăr pisat, până se face ca o cremă. Dacă e prea lichidă se pune să tragă câteva clocote să se mai lege. După ce s'a răcit se amestecă cu încetul cu 8 albușuri spumă. Se caoce într'o formă la cuptor 20 de minute.

•

Se pune la foc ¼ kg. de căpşuni cu 200 gr. de zahăr. Se lasă să fiarbă până se face o marmeladă potrivit de legată. Se freacă 100 gr. de unt cu 8 gălbenuşuri şi 100 gr. de zahăr şi o lingură de făină. Se amestecă cu marmelada răcită şi se mai freacă câtva timp. La urmă se adaugă 8 albuşuri făcute spumă. Se coace o jumătate de oră într'o formă de piatră la cuptor.

SUFLÉ DE ZMEURĂ.

Se face întocmai ca cea de căpşuni.

SUFLÉ CU OREZ.

Se fierbe o ceaşcă de orez cu lapte (pag. 250) nu prea scăzut. Se lasă să se răcorească. Se unge o formă rotundă de piatră cu unt şi se întinde pe fund jumătate din orezul cu lapte. Deasupra se pune o pătură subţire de marmeladă de caise sau de căpşune şi apoi restul de orez. Deoparte se freacă, într'un castron, 3 linguri bune de aceiaşi marmeladă, cu 3 linguri de zahăr pisat şi puţină zeamă de lămâie, până se face ca o cremă. Aceasta se amestecă încet cu 6 albuşuri făcute spumă. Compoziţia se toarnă peste orezul din formă şi se coace în cuptor o jumătate de oră.

PERE LA GRATIN.

Se curăţă ½ kg. de pere, se îndepărtează căsuţa cu sâmburi şi se taie felii potrivit de subţiri. Se unge o formă de piatră bine cu unt, se pun feliile de pere, deasupra 2 linguri de marmeladă nu prea groasă de caise, apoi se presară 4 linguri de macaroane (turtiţe de migdale) pisate. Deasupra se pun câteva bucăţele de unt proaspăt. Se dă la cuptor cam 20 de minute. Nu se serveşte prea fierbinte.

GUTUI COAPTE.

Se spală atâtea gutui câte dorim să pregătim. Se scobesc bine la mijloc şi se umplu cu zahăr. Se pun într'o formă de piatră şi se dau la cuptor, la foc potrivit. Când zahărul din gutui e topit, se mai umplu gutuile din nou cu zahăr. Se ţin până sunt destul de coapte. Se servesc în forma în care au fost coapte, după ce s'au mai răcorit puţin.

MERE COAPTE.

Se spală atâtea mere mijlocii câte dorim să pregătim. Se scobesc la mijloc şi se face o crestătură adâncă de un milimetru de jur împrejurul mărului ca să nu plesnească coaja la copt. Se unge o formă de piatră bine cu unt, se aşează merele unele lângă altele, umplând scobitura cu zahăr pisat, iar deasupra fiecăruia se pune câte o bucăţică de unt. Se toarnă în formă 3—4 linguri de apă şi se dau la cuptor, la foc potrivit. Se udă din când în când cu siropul din formă. Se ţin cam o jumătate de oră. Se servesc în formă, nu prea fierbinţi.

MERE PE CANAPEA.

Se curăţă atâtea mere câte dorim să servim, se scobesc la mijloc şi pe măsură ce sunt curăţate, se pun în apă rece cu puţină zeamă de lămâie, ca să nu se înegrească. Se taie atâtea felii de pâine, fără coajă, câte mere avem. Se unge cu unt o formă de piatră cu marginile joase, se pun feliile de pâine şi deasupra merele bine scurse şi pe care le-am umplut la mijloc cu zahăr. Deasupra, peste fiecare, se pune o bucăţică de unt. Se dă la cuptor, la foc potrivit, timp de 20 de minute. Se udă de vreo două ori cu untul care s'a topit în farfurie. Se servesc în formă.

CHARLOTĂ DE MERE.

Trebue să ne servim de o formă de tablă specială pentru charlotă, cu pereţii drepţi şi înalţi cam de vreo 10—12 cm. Se unge această formă bine cu unt. Se taie din pâine specială pentru sandwich-uri felii ceva mai subţiri ca un cm., fără coajă şi de mărime potrivită, ca să putem îmbrăca bine pereţii şi fundul formei.

Se topeşte 100 gr. de unt într'o cratiţă, se moaie pe rând felii de pâine cu care îmbrăcăm pereţii şi fundul formei, lipind bine feliile unele de altele. Se curăţă de coajă 1 kg. de mere, se îndepărtează căsuţa cu sâmburi şi se taie felii subţiri. Se pun într'o cratiţă cu o lingură de unt, o jumătate de pahar de vin, 100 gr. de zahăr şi o jumătate baton de vanilie sau o bucăţică de coajă de lămâie, fără partea albă. Se lasă să fiarbă, mestecând mereu, până devine o pastă foarte groasă. Când e gata, se amestecă cu 2 linguri de marmeladă de caise. Se

așează cu o lingură în forma îmbrăcată cu pâine, având grijă s'o punem puțin bombată, de oarece scade la foc. Se dă la cuptor la foc potrivit vreo trei sferturi de oră, până se rumenește pâinea, fără să se ardă. Se scoate din cuptor, se mai lasă vreo zece minute, apoi se răstoarnă. Se servește cu sos de caise (pag. 339).

CAISE PE OREZ.

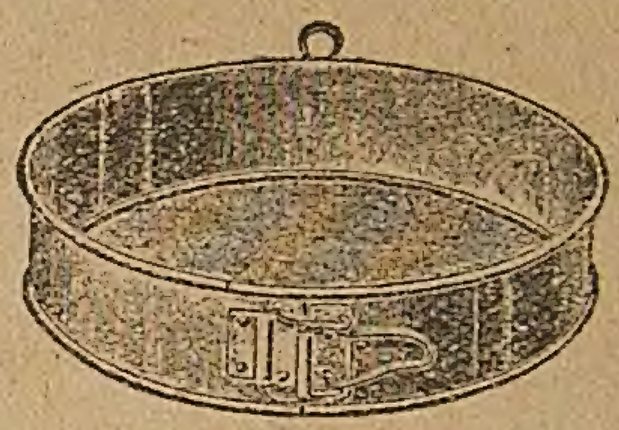
Se pregătește orezul cu lapte ca la pag. 250. Când e gata se adaugă o lingură de unt și după ce s'a mai răcorit, 2 gălbenușuri. Se ține la cald. Se fierb vreo 12 caise frumoase, rupte în două, într'un sirop gros făcut dintr'un pahar și jumătate de apă și 300 gr. de zahăr. Se fierb numai pe jumătate, cu multă grijă să nu se sfarme. Se scot pe o sită, ca să se scurgă. Se toarnă orezul într'o farfurie ce merge la foc, netezindu-l cu lama unui cuțit, ca să avem o pătură egală, de vreo 3 cm. înălțime, și peste ea se așează jumătățile de caise. Se bat 5 albușuri spumă cu 250 gr. zahăr, se toarnă deasupra așa ca să acopere atât orezul cât și caisele. Se netezește cu lama cuțitului. Se dă la cuptor la foc potrivit vreo jumătate de oră. Se servește îndată ce e gata. Se poate face același fel cu compot de mere, de pere, de piersici, etc.

CAPITOLUL XV

TORTURI ȘI PRĂJITURI

TORT DE NUCI.

Se freacă 10 gălbenușuri cu 200 gr. zahăr vanilat până se face ca o cremă. Se adaugă 2 linguri de făină, 2 de pesmet fin cernut, 50 de nuci trecute prin mașină și la urmă cele 10 albușuri spumă. Se unge forma de tort bine cu unt, se toarnă compoziția, se dă la cuptor cam o oră, la foc potrivit. După ce s'a răcit se taie în două, se stropesc părțile cu un sirop cu rom sau liqueur și se pune la mijloc cremă de nuci (pag. 319), apoi se glasează.



Formă pentru tort.

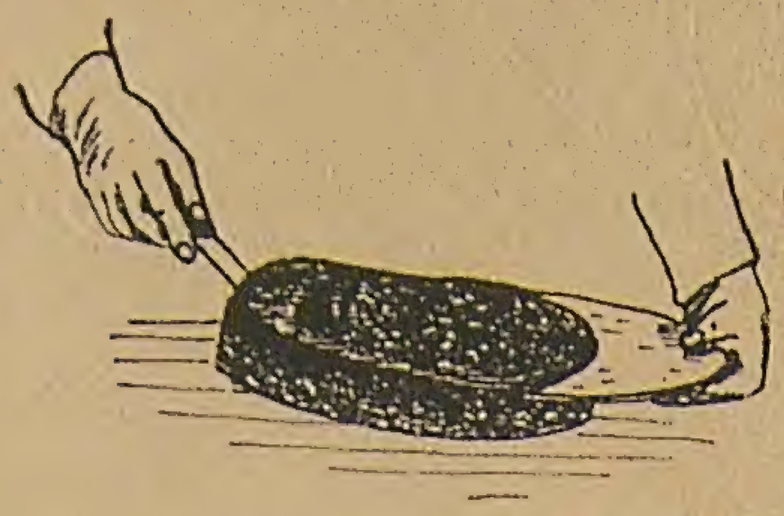
•

Se bat într'o oală, cu telul de albuș, 10 ouă întregi cu 200 gr. zahăr, până se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul 200 gr. de nuci trecute prin mașină, puțină coajă rasă și zeama dela o jumătate de lămâie, 2 linguri de pesmet și un vârf de linguriță de scorțișoară pisată. Se unge o formă bine cu unt, se coace o oră la cuptor.

TORT DE ALUNE.

Se prăjesc 300 gr. de alune într'o tigae, fără să se înegrească, și se curăță de coajă, frecându-le în mână cât sunt

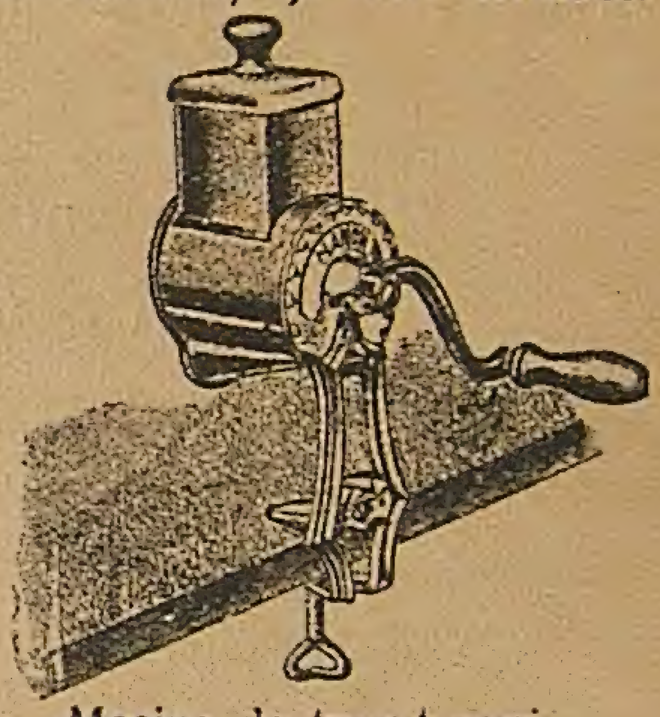
calde. Se trec prin maşina de măcinat nuci. Se freacă într'un castron 10 gălbenuşuri de ou cu 2 ouă întregi şi 300 gr. zahăr vanilat bine, până se face ca o cremă. Se adaugă alunele, 2 linguri de pesmet fin, zeama dela o jumătate de lămâie şi la urmă 8 albuşuri făcute spumă. Se unge o formă de tort cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace cam o oră în cuptor la foc potrivit. După ce s'a răcorit, se taie în două, se stropesc jumătăţile cu sirop amestecat cu rom, sau cu un liqueur, se umple cu cremă de alune (pag. 320) şi se glaseză după plăcere.



Tortul se taie în două cu un cuţit lung.

TORT DE ALUNE ŞI MIGDALE.

Se curăţă 100 gr. alune (vezi *tort de alune*) şi tot atâtea migdale (vezi *tort de migdale*), şi se dau prin maşina de măcinat nuci. Se freacă într'un castorn 10 gălbenuşuri cu 250 gr. zahăr şi o jumătate baton de vanilie, până se fac ca o cremă. Se adaugă 100 gr. pesmet fin, o lingură de făină, migdalele şi alunele şi la urmă cele 10 albuşuri făcute spumă. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace o oră, la foc potrivit. Când e gata, se umple cu o cremă de unt şi ciocolată şi se glaseză după plăcere.



Maşina de trecut nuci.

TORT DE MIGDALE.

Se opăresc 300 gr. de migdale şi se lasă 2 minute în apă clocotită. Se curăţă de coajă cât sunt fierbinţi, se pun într'o tigae pe marginea maşinei să se usuce şi se dau apoi prin maşina de măcinat nuci. Se freacă 12 gălbenuşuri cu 250 gr. zahăr, până se face ca o cremă. Se adaugă migdalele pisate, 2 linguri de pesmet fin, coaja rasă şi zeama dela o jumătate lămâie, precum şi spuma dela 10 albuşuri. Se coace într'o

formă bine unsă cu unt timp de o oră, la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se umple și se glasează după plăcere.

*

Se freacă spumă 150 gr. unt, adăugând pe rând 8 gălbenușuri și 150 gr. zahăr pisat și se freacă mereu, până se face ca o cremă. Se adaugă 150 gr. migdale măcinate cu coajă, 2 linguri de rom, coaja rasă și zeama dela o lămâie, 2 linguri de pesmet și cele 8 albușuri spumă. Se coace la foc potrivit, într'o formă unsă cu unt.

*

Se curăță 200 gr. de migdale de coajă și se dau prin mașină. Se freacă 250 gr. unt cu 8 gălbenușuri și 250 gr. zahăr vanilat. Se adaugă migdalele, 100 gr. de făină și spuma celor 8 albușuri. Se împarte compoziția în două și se coc fie pe rând în aceiași formă unsă cu unt, fie odată în forme de mărime egală. Când sunt gata, se pune între ele o umplutură după gust și se glasează.

TORT IEFTIN.

Se freacă o lingură de unt proaspăt cu un pahar de zahăr și 3 gălbenușuri. Se adaugă apoi, cu încetul, un pahar de făină și unul de lapte. La urmă se pun cele 3 albușuri spumă. Se coace la cuptor într'o formă unsă cu unt. Se glasează după plăcere.

TORT DE FASOLE.

Se freacă 250 gr. de fasole fiartă, scursă bine de apă, și trecută prin sită, cu 2 gălbenușuri, 200 gr. zahăr și 2 linguri de unt proaspăt făcut spumă. Când totul e bine amestecat ca o cremă, se adaugă o lingură bună de ciocolată rasă, sau o lingură de cafea concentrată, o lingură de pesmet, 2 de rom și cele 2 albușuri făcute spumă. Se coace la cuptor, într'o formă bine unsă cu unt, aproape o oră. La început focul trebue să fie mai moale ca să crească tortul și întărit mai la urmă. După ce s'a răcorit, se glasează cu glasură de cafea sau ciocolată și se garnisește cu frișcă bătută.

TORT DE CASTANE.

Se curăță de coajă 50 de castane frumoase (pag. 256). Se pun într'o cratiță cu o jumătate litru de apă și se lasă vreo

20 de minute să fiarbă, ca să se moaie. Se scurg bine de apa care a mai rămas, și se trec fierbinți, printr'o sită. Se amestecă cu 250 gr. zahăr pisat, o jumătate baton de vanilie și 5 gălbenușuri puse pe rând. Se freacă mult și bine, până devine ca o cremă. Se amestecă apoi cu 150 gr. unt frecat spumă și la urmă cele 5 albușuri spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit, cam 35 de minute. Tortul, când e gata, trebue să fie puțin moale la mijloc. Când se ține prea mult la foc, se face aspru. Se lasă să se răcească în formă. Se răstoarnă, se glasează cu ciocolată sau cafea, se garnisește cu frișcă bătută și castane zaharisite (pag. 316).

Dacă vrem să-l umplem cu cremă, atunci se coace compoziția în 2 forme de mărime egală. Când sunt gata, se pun una peste alta și între ele crema de castane (pag. 320).

TORT DE CURMALE.

Se curăță 180 gr. de migdale (pag. 268) și se macină prin mașina de trecut nuci. Deasemenea se taie mărunt ca fideaua 250 gr. curmale. Se bat 6 albușuri spumă. Se adaugă 180 gr. de zahăr și se mai bate bine. Se pun migdalele pisate, curmalele și o linguriță de fecule sau, în lipsă, una de făină. Se amestecă totul ușor împreună. Din această compoziție se coc 3 foi pe rând, într'o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Intre timp se face crema și anume se pun, într'o cratiță, 6 gălbenușuri frecate cu 180 gr. zahăr, deasemenea 4 linguri de lapte, 4 batoane de ciocolată tăiată bucăți și un baton de vanilie. Se așează cratița într'un alt vas cu apă la foc, și se amestecă până se îngroașă crema, atât cât să se țină de lingură. Se freacă spumă 180 gr. de unt, și când s'a răcit crema se amestecă cu untul. Se pune crema între foile de tort. Deasupra se glasează cu glasură de ciocolată, iar împrejur se pun migdale tăiate mărunt și rumenite.

TORT DE SMOCHINE.

Se face la fel cu cel de curmale.

TORT DE PORTOCALE.

Se freacă 250 gr. zahăr bucăți de coaja unei portocale (vezi *sufle de lămâie*, pag. 261), apoi se pisează. Se freacă

150 gr. de unt făcut spumă cu zahărul pisat şi 6 gălbenuşuri răscoapte, trecute prin sită. Se adaugă 8 gălbenuşuri crude, puse pe rând, zeama strecurată dela o lămâie, 80 gr. făină şi puţină coajă rasă de portocale. La urmă se adaugă 4 albuşuri făcute spumă. Se coace într'o formă unsă cu unt şi presărată cu făină, o oră la cuptor. Se glasează cu glasură de portocale.

TORT DE LĂMÂIE.

Se freacă 250 gr. zahăr bucăţi de coaja unei lămâi (vezi *sufle de lămâie*, pag. 261), apoi se pisează. Se curăţă 250 gr. migdale (pag. 268), se trec prin maşina de măcinat nuci şi se moaie cu zeama dela o jumătate de lămâie. Se freacă 12 gălbenuşuri cu zahărul pisat, se adaugă migdalele, 100 gr. pesmet fin, sau făină, puţină coajă rasă de lămâie şi, la urmă, spuma dela 8 albuşuri. Se coace într'o formă unsă cu unt presărată cu făină, la foc potrivit, cam o oră. Când e gata, se umple sau nu cu cremă şi se glasează cu glasură de lămâie.

TORT DE PESMET.

Se freacă spumă 8 gălbenuşuri cu 8 linguri de zahăr pisat şi o jumătate baton de vanilie. Se adaugă 8 linguri de pesmet foarte fin şi la urmă cele 8 albuşuri spumă. Dacă dorim, se poate adăuga, odată cu pesmetele, şi un pahar de nucă pisată. Se coace într'o formă unsă cu unt, presărată cu făină, la cuptor, la foc potrivit, cam o oră. Când e gata, se taie în trei felii, se umple cu o cremă de unt, se glasează după plăcere.

TORT DE CACAO.

Se bat într'o tingire de dulceaţă 6 ouă întregi cu 150 gr. de zahăr, până ce volumul lor creşte simţitor. Se bat apoi alternativ pe maşină şi la rece, de trei ori. Se adaugă 75 gr. de făină proaspăt cernută, amestecată cu 50 gr. de cacao. Se coace la foc mic, într'o formă unsă cu unt şi presărată cu făină. După ce s'a răcit, se taie în trei felii egal de groase. Se stropesc feliile cu sirop amestecat cu puţin rom, şi se pune între ele cremă de ciocolată. Se glasează cu ciocolată, şi se garniseşte cu fructe zaharisite sau cu puţină cremă turnată printr'un cornet. Pe marginea tortului se pot pune migdale sau alune sfărâmate, cât e glasura încă moale.

TORT DE CIOCOLĂTĂ.

Se freacă 3 gălbenușuri cu 100 gr. zahăr și o jumătate baton de vanilie, până se face ca o cremă. Se amestecă cu 50 gr. de unt proaspăt, deasemenea frecat deoparte. Se adaugă 100 gr. de ciocolată, muiată pe marginea mașinei cu o lingură de apă, 50 gr. de făină și la urmă cele 3 albușuri spumă. Se scoate vanilia. Se toarnă compoziția într'o formă foarte bine unsă cu unt, și presărată cu făină. Se coace cam o jumătate de oră, la cuptor, la foc bun. Când e gata, tortul rămâne totuși puțin moale la mijloc. Se răstoarnă după ce s'a răcit și se glasează cu glasură de ciocolată.

TORT DE CIOCOLATĂ FĂRĂ UNT.

Se freacă 6 gălbenușuri cu 125 gr. zahăr și jumătate baton de vanilie, bine, până se face ca o cremă. Se adaugă două batoane de ciocolată rasă, 100 gr. migdale curățate și trecute prin mașină, 2 linguri de pesmet fin și la urmă cele 6 albușuri spumă. Se coace cam o oră la cuptor, în formă bine unsă cu unt și presărată cu făină. Când e gata, se taie în două, se umple cu cremă de ciocolată, deasupra se glasează cu ciocolată, iar împrejur se pun migdale curățate, prăjite și puțin sfărmate.

TORT MOCA.

Se încălzește bine un castron, ținându-l câteva minute cu apă clocotită pe marginea mașinei. Se șterge să fie perfect uscat. Se pun 5 ouă întregi, cu 160 gr. zahăr vanilat și se freacă bine până se face ca o cremă. Se adaugă 140 gr. de făină bine cernută, amestecând-o cu ouăle. Se toarnă compoziția într'o formă unsă cu unt, se coace la foc potrivit cam trei sferturi de oră.

Cât timp se răcește tortul, se pregătește crema de unt și cafea (pag. 319). După ce s'a răcit perfect tortul, se taie cu un cuțit bun în trei felii, iar între ele se pune crema, lăsând deoparte ca o lingură, pentru garnitură. Tortul se glasează cu glasură de cafea și se garnisește cu cremă de unt și cafea, pusă deasupra cu cornetul. Se mai pun fructe zaharisite sau migdale prăjite.

TORT NAPOLEON.

Se freacă spumă 160 gr. unt, adăugându-se pe rând 160 gr. zahăr pisat şi 4 gălbenuşuri. Când compoziţia a crescut ca o cremă, se mai adaugă 160 gr. de migdale pisate, dar necurăţate, puţină coajă rasă de lămâie, un vârf de cuţit de cuişoare pisate şi unul de scorţişoară, 160 gr. ciocolată rasă, 80 gr. făină, iar la urmă cele 4 albuşuri spumă. Din această compoziţie se coc trei foi, de mărime egală, în tăvi bine unse cu unt şi presărate cu făină, la foc moale, cam jumătate de oră. Când sunt gata, se pune între ele marmeladă sau o cremă după plăcere şi se glasează cu glasură albă.

TORT-INDIANĂ.

Se pun în tingirea de dulceaţă 6 ouă întregi cu 150 gr. zahăr şi jumătate baton de vanilie. Se bate bine cu telul pe marginea maşinei până ce cantitatea creşte simţitor. Se bate apoi alternativ, pe maşină şi la rece, de trei ori. Se adaugă 100 gr. făină. Se scoate vanilia. Se coace compoziţia într'o formă bine unsă cu unt şi presărată cu făină, la foc potrivit. După ce s'a răcit, se taie cu un cuţit bine ascuţit tortul în două. Se scobesc ambele părţi la mijloc, cât mai mult, dar fără să spargem fundul, astfel ca, aşezate una peste alta, să aibă tortul un gol la mijloc. Acest gol se umple cu frişcă bătută. Tortul se glasează cu ciocolată. Din aluatul scos din mijlocul tortului se poate pregăti umplutura pentru alt tort (pag. 319).

TORT ZACHER.

Se freacă spumă 250 gr. unt. Se adaugă pe rând 8 gălbenuşuri, 250 gr. zahăr, 125 gr. făină cernută şi 200 gr. ciocolată muiată pe marginea maşinei, cu o lingură de apă. La urmă se pune puţină coajă rasă de lămâie şi cele 8 gălbenuşuri spumă. Din această compoziţie se coc două foi de mărime egală, în tăvi bine unse cu unt. Se pune între foi marmeladă. Se glasează cu ciocolată, se garniseşte cu frişcă bătută.

LINZER TORT ALB.

Se freacă 250 gr. de unt proaspăt, până se face spumă. Se adaugă 8 gălbenuşuri răscoapte şi date prin sită şi 200 gr. de zahăr. Se pune pe masa de aluat 250 gr. făină, se face

loc la mijloc, şi se pune untul frecat cu gălbenuşurile. Se mai adaugă 200 gr. migdale curăţate şi date prin maşină şi puţină coajă rasă de lămâie. Din toate acestea se face un aluat din care se întind 3—4 foi cam de o jumătate cm. grosime, şi de mărimi egale, rotunde sau pătrate, după plăcere. Pe una din foi se fac, din loc în loc, adâncituri cu un degetar. Se coc foile în tăvi presărate cu făină. Când sunt gata, se aşează unele peste altele punând între ele marmelada ce dorim. Foaia cu adâncişurile o punem deasupra, iar în adâncituri se pun baobe de vişine din dulceaţă sau de cireşe albe, de caise verzi, etc. Se presară cu zahăr pisat.

LINZER TORT NEGRU.

Se pregăteşte întocmai ca Linzer tort alb, adăugând la frământatul aluatului migdalele pisate cu coajă şi o linguriţă de scorţişoară pisată.

DOBOŞ-TORT.

Se freacă 5 gălbenuşuri cu 125 gr. zahăr, până se face ca o cremă. Se adaugă 5 linguri de făină şi cele 5 albuşuri făcute spumă. Se unge forma de tort cu unt, se presară făină şi se toarnă din compoziţie astfel ca pătura să nu fie mai groasă ca muchia cuţitului. Se coc pe rând 7—8 foi, scoţându-le din tavă cât sunt clocotite, şi punându-le pe masa de aluat. Crema pentru umplut tortul se face în modul următor. Se bat într'o oală mică 4 ouă întregi cu 150 gr. zahăr şi jumătate baton de vanilie, punând oala în care batem în alt vas cu apă clocotită, la foc. Se bate mereu până începe să se îngroaşe. Se adaugă 3 batoane de ciocolată, muiată pe marginea maşinei cu o lingură de apă. Când crema e gata, se dă la o parte, dar se mai mestecă mereu până se răcoreşte. Se freacă spumă 250 gr. unt, apoi se amestecă cu încetul, cu crema după ce s'a răcit de tot. Se aşează foile unele peste altele, punând între ele această cremă. Deasupra se glasează cu zahăr ars, întinzându-l cu un cuţit înfierbântat.

TORT SAINT-HONORÉ.

Se prăjesc 350 gr. alune, se curăţă de coajă, frecându-le în mână sau cu un şervet gros, se dau prin maşină şi se amestecă cu 350 gr. zahăr pisat. Se bat spumă 10 albuşuri, se ames-

tecă cu alunele și zahărul, la care se adaugă o linguriță de făină și o linguriță de rom. Se unge cu unt o tavă dreptunghiulară destul de mare (cam 30 cm. pe 45 cm.), se tapetează pe fund cu hârtie, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Când e gata se scoate din tavă, după ce s'a răcorit, și ca să iasă ușor de pe hârtie, se umezește aceasta pe dos cu puțină apă. Apoi se taie în patru, astfel ca să avem 4 foi de mărime egală, care se vor așeza una peste alta, iar între ele se va pune crema.

Pentru cremă: Se pune într'o tigae 150 gr. de zahăr, când începe să se topească se adaogă 150 gr. alune și se ține mestecând mereu, până ce alunele s'au învelit în zahăr, fără ca acesta să se ardă prea tare. Când sunt gata, se răstoarnă pe o placă de marmură, sau pe masa de aluat unsă bine cu untdelemn. După ce s'au răcorit, se pisează mărunt, fie în piuliță, fie cu vergeaua pe masa de aluat. Deoparte se pune să fiarbă 150 gr. zahăr, cu tot atâta apă. Se face un sirop destul de legat, în care se pun pe rând 8 gălbenușuri și se mestecă câtva timp pe mașină, la bain-marie, până se îngroașă. După ce s'a răcorit, se adaogă 400 gr. unt făcut spumă, un decilitru de rom și alunele măcinate. Din această cremă se pune între foile de tort, îmbrăcându-l atât pe deasupra cât și părțile laterale. Se curăță 300 gr. migdale, se taie fin în lung, se usucă la cuptor și se înțeapă cu ele tortul cât mai des pe toate părțile.

TORT ZIZI.

Se bat pe marginea mașinei 8 albușuri spumă, se pune 300 gr. zahăr pisat și se mai bate până ce albușurile sunt bine întărite. Se adaugă 400 gr. de nuci sau migdale curățate, prăjite și măcinate, o lingură de făină și puțină coajă rasă de lămâie. Din această compoziție se coc, pe rând, cât mai multe foi subțiri ca muchia cuțitului, pe o tavă rotundă, unsă cu ceară de albine. Când toate foile sunt reci, se umplu între ele cu frișcă bătută cu zahăr, sau cu următoarea cremă: Se freacă 6 gălbenușuri cu 250 gr. zahăr, bine, până se face ca o cremă. Se adaugă 3 batoane și jumătate de ciocolată topită pe marginea mașinei cu 3 linguriță de lapte și 300 gr. unt proaspăt, frecat puțin mai înainte. Se amestecă bine toate la un loc, se umple tortul și se dă la rece. Se glasează cu glasură de ciocolată.

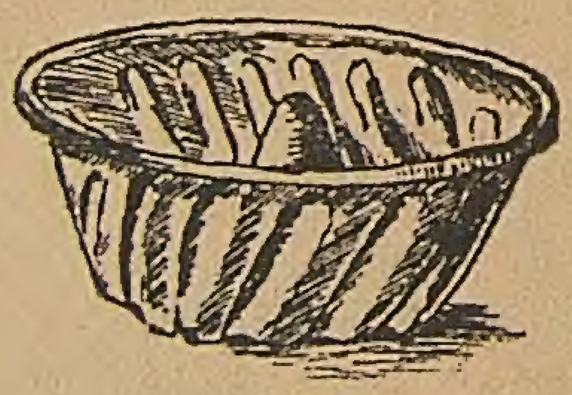
TORT DE BIŞCOTURI.

La 500 gr. de bişcoturi se face următoarea cremă: Se freacă 12 gălbenuşuri cu 2 pahare de zahăr vanilat, bine până se fac ca o cremă. Se adaugă cu încetul o jumătate pahar de vin cu esenţă de cafea (pregătită din 4 linguri de cafea şi un baton de vanilie). Se freacă spumă 400 gr. de unt foarte proaspăt, în care se pun ouăle frecate cu cafeaua, câte puţin odată, şi se mai amestecă totul bine, până nu se mai cunoaşte untul. Se curăţă 200 gr. de migdale, se taie fin, şi se prăjesc puţin la cuptor. Se aşează un rând de bişcoturi pe o farfurie, în formă rotundă sau pătrată, după plăcere. Se stropesc cu puţin rom (se va pune în totul un pahar de vin cu rom). Se unge cu un strat nu prea gros de cremă, se presară migdale, se aşează iarăşi bişcoturi şi se urmează astfel până se termină. Se îmbracă tortul deasupra cu un strat de cremă şi se presară migdale sfărâmate şi prăjite.

KUGELHUPF ALSACIAN.

E o prăjitură uşor de făcut, dar pentru ca să crească frumos, trebue ca materialul întrebuinţat să fie puţin cald, adică nici untul nici ouăle, nici făina să nu fie ţinute la răcitor sau într'o cameră rece.

Se cerne 400 gr. făină într'o strachină încăpătoare. Se face loc la mijloc şi se pune un praf de sare şi o lingură şi jumătate de zahăr pisat. Deoparte se moaie 25 gr. drojdie cu puţin lapte abia călduţ (dacă e prea fierbinte, drojdia se opăreşte şi nu mai creşte). Când s'a muiat, se toarnă şi aceasta în gaura făcută în făină. Se adaugă 4 ouă întregi, precum şi 175 gr. unt proaspăt, puţin bătut cu o lingură. Se frământă totul bine cu mâna, şi la urmă se adaugă 100 gr. de stafide sau Malaga, tăiate în jumătate şi fără sâmburi, şi o lingură de rom. Aluatul trebue să fie moale şi din când în când se dau mâinile în făină, ca să se poată desprinde de pe degete şi să-l putem aşeza în formă. Se unge bine cu unt o formă cu gaură la mijloc, de preferinţă o formă specială de lut (fig.), se presară atât pe fund cât şi pereţi cu migdale curăţate şi tăiate în lung, se pune aluatul înăuntru, să ocupe



Formă de piatră pentru Kugelhupf.

cam jumătate din formă. Se lasă să crească la loc cald şi ferit de curent. Se unge deasupra cu ou şi se pune la cuptor, la foc destul de bun. Spre sfârşit trebue potolit focul. Se ţine cam o oră, iar dacă se rumeneşte deasupra înainte de vreme, se acopere cu o foaie de hârtie umezită. Se răstoarnă şi se presară cu zahăr pisat.

KUGELHUPF VIENEZ.

Se freacă 250 gr. unt, până se face spumă. Se adaugă pe rând şi alternativ 10 gălbenuşuri de ou, 10 linguri de făină bine cernută şi 8 de lapte călduţ, în care s'au pus 4 linguri de zahăr. Se adaugă un praf de sare, 20 gr. de drojdie muiată cu puţin lapte abia călduţ, puţină coajă rasă de lămâie, 100 gr. stafide albe, fără sâmburi, amestecate cu stafide mici negre, şi la urmă albuşurile spumă. Se face din toate acestea un aluat bun, care se pune să crească într'o formă cu gaură la mijloc, unsă cu unt şi presărată cu migdale tăiate fin. Se coace întocmai ca mai sus.

KUGELHUPF SAXON.

Se face un aluat din ½ kg. făină, 20 gr. drojdie muiată cu puţin lapte călduţ şi un praf de sare. Cât creşte aluatul, se freacă spumă 250 gr. unt, la care se adaugă pe rând 6 ouă întregi şi un gălbenuş, şi 90 gr. de zahăr vanilat. Se amestecă cu aluatul, se frământă bine, adăugând la urmă 125 gr. de stafide şi Malaga, tăiate în două şi fără sâmburi. Se lasă apoi să crească şi se coace ca şi Kugelhupf alsacian.

TURTĂ DULCE.

Se pune ½ kg. miere în vasul în care vom pregăti compoziţia şi se amestecă pe marginea maşinei până se moaie. Se dă deoparte, se pun 4 linguri de zahăr, 4 ouă întregi pe rând, şi ½ kg. de făină cernută, câte puţin odată. Se freacă totul bine, se mai adaugă jumătate linguriţă de bicarbonat, un vârf de linguriţă de cuişoară şi unul de scorţişoară pisată, o lingură de rom, o lingură de untdelemn fin şi un pahar de nuci curăţate, lăsate nesfărâmate. Se unge o tavă cu unt, se toarnă compoziţia, se pun deasupra bucăţi de nucă şi se coace la foc potrivit.

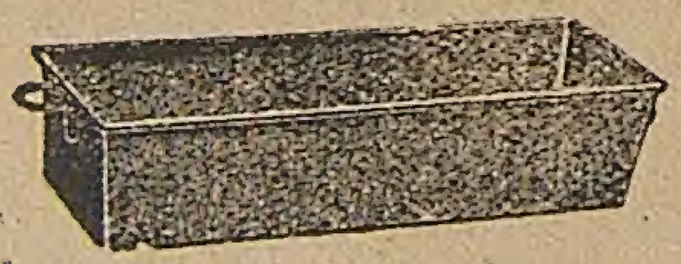
Se freacă 3 gălbenuşuri cu 100 gr. zahăr şi se adaugă câte puţin 300 gr. făină. Se amestecă bine de tot, apoi se adaugă un pahar de miere, cele 3 albuşuri spumă, un vârf de cuţit de bicarbonat, o linguriţă de scorţişoară amestecată cu cuişoare pisate şi câteva nuci curăţate, după plăcere. Se unge tava cu untdelemn şi se toarnă compoziţia. Se pun deasupra bucăţi de nucă şi se coace la foc potrivit.

TURTĂ DULCE FĂRĂ MIERE.

Se arde într'o cratiţă 250 gr. zahăr, şi când începe să se rumenească, se stinge cu un pahar de apă fierbinte. Se dă deoparte şi, în timp ce se răceşte, se freacă într'un castron, 6 gălbenuşuri cu 250 gr. zahăr pisat, o jumătate de baton de vanilie şi un praf de sare, până se face ca o cremă. Se pune cu încetul şi alternând, o jumătate kg. de făină cernută şi siropul de zahăr ars. Când totul e bine amestecat, se mai adaugă cele 6 albuşuri spumă, o linguriţă de bicarbonat şi un pahar de nuci nepisate. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziţia, se pun deasupra jumătăţi de nucă, se coace cam o oră la foc potrivit.

PLUM-CAKE.

Se pune într'un castron 125 gr. de stafide fără sâmburi, 125 gr. Malaga tăiate în două şi la care le scoatem sâmburii şi 50 gr. de coajă de portocală zaharisită, tăiată în bucăţele mici de mărimea stafidelor. Peste toate acestea se toarnă 4 linguri de rom, şi se lasă astfel să stea să macereze cel puţin o jumătate de oră, scuturând castronul din când în când.



Formă de tablă.

In acest timp se freacă spumă 250 gr. unt cu 250 gr. de zahăr pisat, apoi se adaugă pe rând 6 ouă întregi şi 250 gr. făină, pusă câte puţin odată. La urmă se pun fructele cu romul şi un praf de bac-pulver (pag. 16), mai amestecând uşor, ca să se împrăştie la fel în compoziţie. Se unge bine cu unt o formă dreptunghiulară, se tapetează cu hârtie, se toarnă compoziţia şi se dă la cuptor, se ţine cam o oră. Pentru ca fructele să nu cadă la fund, trebue avut grijă ca la început să nu vie prea multă căldură din jos, aşa că trebue pusă tava în cup-

tor pe o piatră sau grătar. După ce prăjitura a început să crească, acesta se scoate şi se poate mări focul. Când e gata, se lasă să se răcorească în formă şi apoi se răstoarnă.

•

Se pune 300 gr. de făină într'un castron mai mare, cu 200 gr. de unt proaspăt, (untul nu trebue să fie dela răcitor, ca să poată fi uşor frământat). Se frământă bine cu mâna, până ce untul a absorbit toată făina. In această pastă se pune 250 gr. de stafide fără sâmburi 250 gr. Malaga tăiate în două, şi la care se scot sâmburii cu vârful unui cuţit, 50 gr. de coajă de portocală zaharisită, tăiată mărunt, 50 gr. zahăr pisat şi un vârf de linguriţă de bak-pulver (pag. 16). Când totul e bine amestecat, se adaugă 4 ouă întregi bătute deoparte cu 6 linguri de lapte şi una de rom. Se toarnă cu încetul în castronul în care am frământat aluatul, amestecând apoi totul bine cu o lingură. Când e gata, se lasă compoziţia să se odihnească cel puţin 2 ore, la o temperatură potrivită (nu la răcitor şi nici la bucătărie). Se coace apoi întocmai ca celălalt Plum-cake.

SPONGE-CAKE.

Se freacă 4 gălbenuşuri cu o ceaşcă de zahăr tos şi un vârf de linguriţă de scorţişoară pisată. Se adaugă cu încetul o ceaşcă şi un sfert de făină, 2 linguri de apă călduţă, un praf de sare, un vârf de linguriţă de bak-pulver (pag. 16), cele patru albuşuri spumă şi puţină coajă rasă de lămâie. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt, se presară cu făină, se pune compoziţia şi se coace la foc bun cam trei sferturi de oră sau o oră. Se taie felii după ce s'a răcit.

PAIN D'ESPAGNE.

Se bat 8 ouă întregi cu 8 linguri de zahăr şi o jumătate baton de vanilie, bine de tot, până se fac ca o cremă şi a crescut de 2—3 ori volumul lor dela început. Se adaugă 8 linguri de făină, se mai mestecă puţin, se toarnă într'o formă unsă cu unt şi tapetată cu hârtie şi se coace la foc potrivit cam trei sferturi de oră.

•

Se bat 6 albușuri spumă. Se adaugă 6 linguri de zahăr vanilat și se mai bate bine, să se întărească albușul, ca pentru bezele. Deoparte se strivesc într'o farfurie cele 6 gălbenușuri, se amestecă cu albușul, se mai adaugă 6 linguri de făină, amestecând totul ușor. Se unge o formă bine cu unt, se presară făină, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Cantitățile se pot mări după plăcere.

PÂINE DE ALBUȘ.

Se bat 12 albușuri spumă, cu un pahar de zahăr pisat. Se adaugă un pahar de făină și un pahar de nuci amestecate cu stafide. Se toarnă compoziția într'o formă dreptunghiulară unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când e gata, se răstoarnă și după ce s'a răcit, se taie felii subțiri. E mai gustoasă după câteva zile.

NUSSBROT.

Se bat 3 ouă întregi cu ¼ kg. de zahăr, pe marginea mașinei. Se adaugă ¼ kg. de făină, ¼ kg. de nuci tăiate mărunt cu cuțitul (nu trecute prin mașină) și puțină coajă rasă de lămâie sau portocală. Se unge cu unt tava, se presară făină, se toarnă compoziția într'un strat nu prea gros. Se coace la cuptor, la foc moale.

PÂINEA EPISCOPULUI.

Se bat bine 5 ouă întregi, cu atât zahăr cât cântăresc ouăle. Se adaugă cu încetul aceiași cantitate de făină cernută, tot atâtea stafide amestecate cu migdale curățate și tăiate fin, cât și puțină coajă rasă de lămâie. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt, se presară făină, se toarnă compoziția, se pun câteva migdale tăiate deasupra, și se coace cam o oră la foc potrivit.

STUDENTENBROT.

Se freacă 6 gălbenușuri de ou cu un pahar de zahăr până se face ca o cremă, se adaugă un pahar de făină, o lingură de pesmet fin, un pahar de stafide amestecate cu smochine sau curmale tăiate mărunt și o jumătate pahar de nuci sau mig-

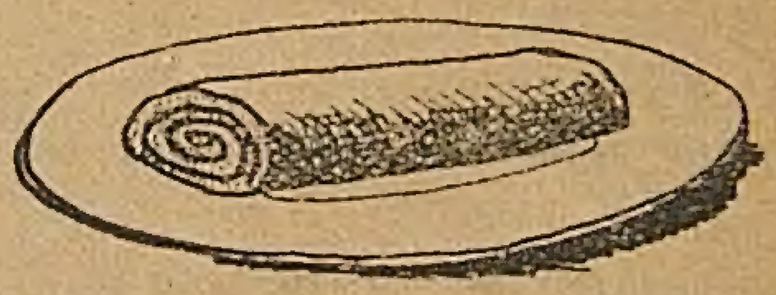
dale curățate și tăiate. La urmă se pune puțină coajă rasă de lămâie și cele 6 albușuri spumă. Se coace ca și pâinea Episcopului.

GÉNOISE.

Se unge din timp cu unt și se presară cu făină forma în care vom coace prăjitura, ca să nu aștepte compoziția, odată gata. Se bat 4 ouă întregi, cu 125 gr. zahăr într'un castron încălzit mai înainte. Se bat bine, pe marginea mașinei. Se dă apoi deoparte și se mai bate până se răcește complet. Se adaugă 125 gr. făină cernută, o lingură de un liqueur ales după plăcere și se toarnă cu încetul 60 gr. unt proaspăt, muiat pe marginea mașinei (fără să fie de tot topit). Indată ce totul e amestecat, se toarnă compoziția în forma unsă și se coace cam trei sferturi de oră la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă, și după ce s'a răcit, se glasează cu marmeladă trecută prin sită.

RULADĂ CU MARMELADĂ.

Se freacă 6 gălbenușuri de ou cu 6 linguri zahăr pisat. Când se îngroașă și a început să se albească, se amestecă ușor compoziția cu 6 linguri de făină și cu cele 6 albușuri spumă. Se toarnă pe o tavă dreptunghiulară, cu marginile joase, unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace la foc iute. Se răstoarnă pe un șervet, se unge repede cu marmeladă și se rulează cât e fierbinte, cu ajutorul șervetului. Se presară zahăr deasupra și după ce s'a răcit, se taie felii. La fel se poate umplea cu cremă de ciocolată și se glasează tot cu ciocolată.



RULADĂ CU NUCI.

Se freacă 6 gălbenușuri de ou cu 160 gr. zahăr până se albesc. Se adaugă 140 gr. făină și cele 6 albușuri spumă. Se unge subțire cu ceară (de preferință albă) o formă dreptunghiulară, cu marginile joase și bine înfierbântată. După ce s'a răcit, se toarnă compoziția, de grosimea muchiei unui cuțit, care se coace la cuptor, fără să se rumenească. Cât se coace aluatul, se pregătește umplutura : Se opăresc cu un sfert

de litru de lapte 60 gr. alune şi 60 gr. nuci, ambele pisate adăugând zahăr după plăcere, un vârf de cuţit de cafea măcinată şi 3 linguri de pesmet fin. Se freacă bine, până se face ca o cremă, dacă e prea groasă, se mai adaugă lapte. Când aluatul e copt, se desprinde foaia de pe tavă cu un cuţit lung şi subţire (special de tăiat torturile), şi se unge, cât e încă pe tavă cu crema de nuci. Se rulează repede, cât e încă fierbinte. Se unge rulada cu spumă de albuş, se presară zahăr granulat şi se dă câteva minute la cuptor slab, pană se usucă deasupra.

PRĂJITURĂ CU ŞOCOLATĂ.

Se taie bucăţi 3 tablete de ciocolată şi se pun într'o cratiţă să se topească pe marginea maşinei, cu 50 gr. unt proaspăt. Se amestecă cu o lingură şi, după ce s'a topit, se dau la o parte, amestecând mereu până se răceşte. Se adaugă, frecând într'una, 3 gălbenuşuri de ou, 3 linguri de zahăr, 2 linguri de făină şi 3 linguri de migdale sau nuci pisate şi la urmă cele 3 albuşuri spumă. Se unge bine cu unt o tavă dreptunghiulară, se presară făină sau pesmet, se toarnă compoziţia, într'un strat nu prea gros. Se coace la foc potrivit cam trei sferturi de oră. După ce s'a răcit se taie roumburi şi se presară cu zahăr.

PRĂJITURĂ CU MARMELADĂ.

Se frământă pe masa de aluat : 300 gr. făină cu 200 gr. unt, 100 gr. zahăr, 2 gălbenuşuri, o jumătate pahar mic cu vin şi o lingură bună de smântână. Nu se frământă prea mult, doar cât se amestecă totul bine. Se întinde o foaie, care se aşează în tavă, cam de o jumătate cm. grosime, se unge cu marmeladă de caise sau alta, după plăcere, iar deasupra se toarnă următoarea compoziţie : Se freacă 6 gălbenuşuri cu 200 gr. zahăr pisat şi o jumătate baton de vanilie. Când se face ca o cremă se adaugă 6 albuşuri spumă şi 250 gr. alune sau nuci date prin maşină. Se întinde compoziţia cu lingura în tavă, se dă la cuptor, la foc potrivit. Când e gata, după ce s'a mai răcorit, se taie dreptunghiuri.

•

Se pune pe masa de aluat 140 gr. făină. Se face gaură la mijloc, şi se pune 110 gr. de zahăr vanilat, 35 gr. untură şi un ou. Se frământă repede până se face coca uniformă. Se

întinde o foaie, se așează în tavă, iar deasupra se pune o marmeladă după plăcere. Peste aceasta se toarnă următoarea compoziție: Se pun într'o tingire 140 gr. de nuci măcinate cu 180 gr. de zahăr pisat și 4 albușuri, pe care le batem încălzindu-le pe marginea mașinei. Cât sunt calde, se toarnă peste aluatul din tavă, uns cu marmeladă. Se coace la foc potrivit. Se taie când e gata.

Se așează întocmai ca mai sus un aluat făcut din: 140 gr. făină, 140 gr. unt, 140 gr. zahăr vanilat, 2 gălbenușuri, 70 gr. migdale curățate și măcinate și puțină coajă rasă de lămâie. După ce s'a uns cu marmeladă, se toarnă deasupra o compoziție făcută din: 6 albușuri bătute spumă, 210 gr. migdale curățate și măcinate și 210 gr. zahăr pisat. Se coace întâiu la foc încet, apoi la foc mai iute.

PRĂJITURĂ CU STAFIDE.

Se freacă spumă 250 gr. unt. Se pun pe rând 6 gălbenușuri și 250 gr. zahăr. După ce sunt bine frecate, se adaugă 150 gr. stafide mici fără sâmburi și 50 gr. migdale curățate și tăiate în lung, și apoi câte puțin și alternativ cele 6 albușuri spumă și 250 gr. făină. Se toarnă compoziția într'o formă lungă bine unsă cu unt. Se coace la foc potrivit, iar după ce e gata se răstoarnă și se taie felii când e rece.

PRĂJITURĂ CU SCORȚIȘOARĂ.

Se freacă 2 gălbenușuri cu 150 gr. zahăr vanilat, mai adăugând pe rând 3 ouă întregi. Când totul e ca o cremă, se mai pun 150 gr. migdale curățate și tăiate în lung, 3 linguri bune de făină, puțină coajă rasă de lămâie și un vârf de linguriță de scorțișoară pisată. Se unge o tavă dreptunghiulară cu ceară de albine (de preferință albă), se toarnă compoziția cât se poate de subțire întinsă, se presară cu zahăr tos și se coace la foc potrivit. Când e gata, se taie forme lungi, dreptunghiulare, se lipesc câte două, cu marmeladă la mijloc.

PRĂJITURĂ CU NUCĂ.

Se pun 5 ouă întregi într'o cratiță de pământ, se adaugă atâtea nuci măcinate cât cântăresc cele 5 ouă și zahăr cât 4 ouă. Se amestecă toate bine pe foc moale, până încep să se

îngroaşe. Se toarnă într'o tavă unsă bine cu unt, un strat de grosimea degetului. Se coace la foc mijlociu. Se taie când e gata.

*

Se freacă 4 gălbenuşuri de ou cu 150 gr. zahăr şi vanilie până se face ca o cremă. Se adaugă o lingură de făină, 2 linguri de rom, 150 gr. nuci măcinate şi la urmă cele 4 albuşuri spumă. Se unge forma bine cu unt, se toarnă compoziţia şi se dau la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se taie.

SCOARŢĂ CU NUCĂ.

Se freacă 3 gălbenuşuri cu un pahar de zahăr până se albeşte. Se adaugă trei sferturi de pahar de făină, un pahar de nucă tăiată în lung cât mai subţire şi la urmă cele 3 albuşuri spumă. Compoziţia se toarnă într'o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când e gata se presară cu zahăr tos, şi apoi se taie, de caldă, în romburi.

PRĂJITURĂ DE MIGDALE.

Se bat 7 albuşuri spumă, se amestecă cu 125 gr. de zahăr vanilat şi se mai bat puţin. Deoparte se freacă spumă 125 gr. de unt proaspăt, care se amestecă cu 125 gr. făină cernută şi cu albuşul spumă. Se mai adaugă 125 gr. migdale curăţate şi măcinate. Se toarnă compoziţia într'o tavă dreptunghiulară, unsă cu unt şi presărată cu făină şi se coace la foc potrivit. Când e gata se taie.

*

Se curăţă 100 gr. migdale şi se taie foarte fin în lung. Se freacă 150 gr. unt cu 250 gr. zahăr, adăugând pe rând 4 ouă întregi. Se mai adaugă 200 gr. făină şi puţină coajă rasă de lămâie. Se toarnă compoziţia într'o tavă bine unsă cu unt şi presărată cu făină. Se presară deasupra migdalele tăiate şi puţin zahăr tos. Se coace la foc potrivit şi se taie îndată ce e gata.

SCOARŢĂ DE MIGDALE.

Se freacă 7 gălbenuşuri cu 1/4 kg. de zahăr pisat şi o jumătate baton de vanilie până se albesc. Se adaugă cele

7 albuşuri spumă şi 100 gr. de migdale sfărmate nu prea mărunt. Se toarnă compoziţia într'o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină şi se coace repede la foc potrivit. Când e gata se taie.

BISCUIŢI CU STAFIDE (Palets de dames).

Se curăţă 125 gr. stafide mici negre şi se pun într'o ceaşcă cu 3 linguri de rom. Se ţin aşa, cel puţin o jumătate de oră. Se freacă deoparte 125 gr. unt cu 125 gr. zahăr pisat, până se face ca o cremă. Se adaugă 2 ouă pe rând, apoi 125 gr. de făină şi la urmă stafidele cu romul. Se unge cu unt o tavă de tablă groasă şi se pun cu linguriţa mici grămăjoare, cam la 2—3 cm. depărtate unele de altele, de oarece se lăţesc mult la foc. Se dau la cuptor, la foc potrivit. Se ţin vreo 10 minute şi îndată ce încep să se rumenească, se scot cu ajutorul unui cuţit.

BISCUIŢI DE PORTOCALĂ.

Se freacă 150 gr. unt proaspăt spumă. Se adaugă pe rând 150 gr. zahăr pisat, 6 gălbenuşuri şi 2 ouă întregi, 200 gr. făină şi coaja rasă dela o portocală. Se unge o tavă cu unt, se presară făină şi se pun cu linguriţa sau cu cornetul (pag. 288) mici grămăjoare rotunde cam la 2 cm. depărtare unele de altele. Se coc la foc potrivit. Se scot cu cuţitul din tavă, cât sunt calde. Se ornează cu glasură de ciocolată, picurată deasupra cu o furculiţă.

BISCUIŢI CU VANILIE.

Se freacă 6 gălbenuşuri cu un pahar de zahăr şi o jumătate baton de vanilie până se albesc. Se adaugă un pahar de făină, cele 6 albuşuri spumă. Se unge o tavă de tablă groasă cu unt, sau ceară de albine. Se pune din compoziţie câte o linguriţă, cam la 2—3 cm. depărtare unele de altele şi se ţin foarte puţin la foc iute, până încep să se rumenească pe margini. Se scot pe măsură ce sunt gata cu un cuţit, şi se sucesc cât sunt fierbinţi, fie în formă de cornet, fie sul.

Se freacă 125 gr. unt până se face spumă. Se adaugă pe rând 5 gălbenuşuri, apoi 250 gr. zahăr vanilat, frecând

într'una, până se face ca o cremă. Se mai adaugă 210 gr. făină fină, cele 5 albuşuri spumă, amestecându-le pe toate uşor. Se unge o tavă cu unt, se pune cu linguriţa sau cornetul câte puţin din compoziţie, se dau la cuptor să se coacă la foc potrivit.

*

Se freacă 5 ouă întregi cu 250 gr. de zahăr, bine, până ce face băşici. Se adaugă 100 gr. făină şi 2 albuşuri spumă. Se pune din compoziţie cu linguriţa, pe o tavă unsă cu unt sau untdelemn bun, grămăjoare cam la 2—3 cm. distanţă unele de altele şi se coc la foc potrivit. Pe măsură ce sunt gata, se scot cu cuţitul.

BISCUIŢI VIENEZI.

Se freacă 250 gr. unt proaspăt spumă cu 250 gr. zahăr pisat. Se adaugă 2 ouă întregi, 4 gălbenuşuri, coaja rasă dela o jumătate de lămâie şi 250 gr. făină. Când totul e bine amestecat, se pune din compoziţie câte o linguriţă pe o tavă presărată cu făină. Se presară migdale curăţate şi sfărâmate şi stafide mici negre. Se coc la foc potrivit şi pe măsură ce încep să se rumenească, se scot cu cuţitul.

LANGUES DE CHAT.

Se amestecă 160 gr. făină fină cu 140 gr. de zahăr pisat şi jumătate baton de vanilie, care se pisează odată cu zahărul. Se cern toate împreună pe o hârtie. Se freacă 125 gr. unt până se face spumă. Se adaugă făina şi zahărul amestecând uşor cu lingura de lemn şi, la urmă, 2 albuşuri bătute spumă. Cu această compoziţie se umple cornetul de hârtie sau unul special de pânză (pag. 297) care să aibă la vârf o deschizătură cam de jumătate centimetru diametru. Se pun pe o tavă cu fundul gros şi unsă cu unt, beţişoare lungi cam de 10 cm., lăsând o distanţă de 3 cm. între ele (de oarece se întind mult la copt). Se dau la foc potrivit, vreo 10 minute, scoţându-le din tavă cu un cuţit, pe măsură ce sunt gata.

*

Se amestecă 125 gr. făină fină cu 125 gr. zahăr şi un vârf de linguriţă de vanilie praf şi se cern împreună pe o hârtie. Se freacă 2 gălbenuşuri cu 2 linguri bune de smântână, se amestecă cu făina şi zahărul şi se adaugă 4 albuşuri spumă. Se coc ca şi mai sus.

BISCUIȚI CU MIGDALE.

Se bat 3 albușuri spumă cu 75 gr. zahăr și un praf mic de sare. Se adaugă 180 gr. de migdale curățate și tăiate fin și un vârf de lingură de făină. Se unge o tavă cu ceară, se pune din compoziție cu linguriţa, netezind cu dosul linguriței ca să se întindă egal. Se coace vreo 10 minute, la foc tare. Se scoate cu cuțitul de fierbinte, se pun pe un rulou special sau pe o sticlă (fig.), ca să ia forma rotundă.

Biscuiții sunt îndoiți pe un lemn rotund.

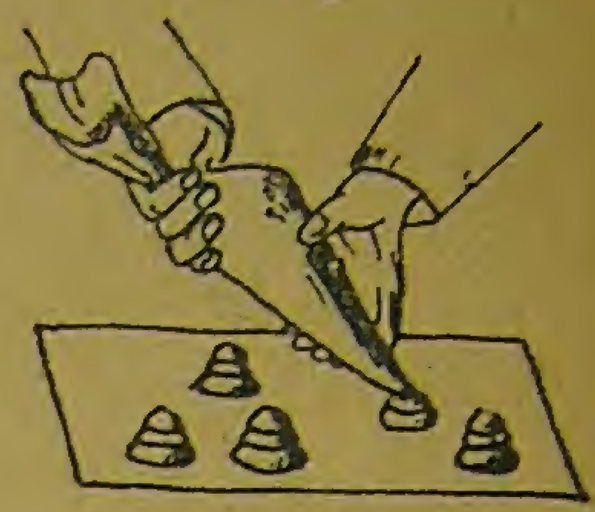
BISCUIȚI CU ALUNE.

Se pun într'o tavă la cuptor 200 gr. alune. Se țin până încep să se rumenească. Se scot după ce s'au mai răcorit, se freacă între mâini ca să le curățim de pieliță. Se toacă apoi mărunt cu cuțitul sau se dau prin mașină. Se cerne într'un castron încăpător 180 gr. făină fină. Se amestecă cu 200 gr. zahăr și alunele pisate. Peste acestea, se adaugă pe rând, mestecând într'una, 2 ouă întregi, 2 albușuri (nebătute spumă) și 2 linguri de apă de flori. Se amestecă totul, până se face o pastă omogenă. Se unge o tavă de tablă groasă cu unt, se presară făină. Se pun din compoziție cu linguriţa grămăjoare, care se întind cu dosul linguriței, astfel ca să fie cam de 3—4 milimetri de groase și să aibă vreo 5 cm. diametru. Intre ele se lasă un spațiu de 2—3 cm. deoarece se întiud la copt. Se pun la cuptor, la foc potrivit, se țin vreo 10 minute. Se scot cu un cuțit îndată ce încep să se rumenească pe margini și se curbează cât sunt fierbinți pe ruloul special (fig.).

BEZELE.

Se bat bine 4 albușuri, într'o cratiță de piatră, pe marginea mașinei. Se amestecă cu 250 gr. de zahăr și se mai bat până se ține albușul bine. Compoziția trebue să fie destul de tare încât bezelele așezate pe tavă să nu se întindă. Se presară o tavă bine cu făină, se pun bezelele, fie cu cornetul (fig.), fie cu o linguriță, cât dorim de mari, ținând seama că ele cresc mult la copt. Se coc la foc moale, cam jumătate de oră, având grijă să nu se îngălbenească. După ce s'au răcorit puțin, se

scot cu un cuțit din tavă, și se servesc fie simple, fie lipite câte două, cu frișcă bătută sau înghețată la mijloc. Pentru aceasta, pe măsură ce se scot, se apasă ușor cu degetul cel mare, fundul înăuntru, ca să formeze un fel de scobitură, în care să intre mai multă frișcă. Aceasta se pune cu linguriţa. Pentru servit cu înghețată, bezelele se fac ovale.



Bezelele se așeaza cu cornetul.

BEZELE CU CIOCOLATĂ.

Se fac întocmai ca mai sus, punând la bătut albușul odată cu zahărul și 2 linguri de ciocolată rasă, sau una de cacao.

BEZELE CU ZAHĂR ARS.

Se fac ca mai sus, adăugând, după ce albușul a fost bine bătut cu zahărul, și 2 linguri de zahăr ars, turnat cât e încă foarte fierbinte.

BEZELE CU LĂMÂIE.

Se bat bine 4 albușuri spumă, pe marginea mașinei, la care se adaugă 250 gr. zahăr. După ce s'a mai bătut bine, se adaugă 2 linguriţe de zeamă, precum și coaja rasă dela o lămâie. Se coc întocmai ca mai sus.

CUIBURI DE RÂNDUNELE.

Se bat 4 albușuri pe marginea mașinei. Când albușul e spumă, se pune 250 gr. zahăr pisat și se mai bate bine împreună. Se adaugă 250 gr. migdale dulci, precum și 25 gr. migdale amare, curățate de coajă și tăiate felii subțiri. Se presară o tavă de tablă groasă cu făină, se pun mici movilițe cu linguriţa, lăsând distanță între ele, ca să aibă loc de crescut. Se coc o jumătate de oră, la foc potrivit. Se scot din tavă, de calde, cu un cuțit.

TURTIȚE CU ALUNE ȘI CURMALE.

Se bat 4 albușuri pe marginea mașinei. Când albușul e spumă, se pune 250 gr. de zahăr, se mai bate, se adaugă

200 gr. de alune pisate mărunt, şi 200 gr. de curmale tăiate ca fideaua. Se aşează cu linguriţa mici turtiţe pe fundul unei tăvi presărate cu făină şi se coc la foc moale, vreo 20 de minute. Se scot cât sunt calde, cu lama unui cuţit.

MACAROANE.

Se curăţă 250 gr. migdale dulci (pag. 268) şi 4 — 5 migdale amare. Se usucă pe o hârtie, şi nu la foc, ca să nu se rumenească. Se pisează într'o piuliţă, de preferinţă de piatră, împreună cu 250 gr. zahăr bucăţi. Se cerne într'un castron şi se amestecă cu încă 200 gr. zahăr pisat. Se adaugă, pe rând, 3 albuşuri nebătute spumă, frecând mereu, până se face ca o cremă. Deoparte, se bate pe marginea maşinei 4 albuşuri spumă, cu 50 gr. de zahăr pisat. Se amestecă uşor cu crema de migdale. Se unge o tavă cu unt, se presară făină şi se pune din compoziţie, fie cu linguriţa, fie cu cornetul, turtiţe de 3—4 cm. diametru. Se coc vreo 20 de minute, la foc potrivit. In loc să ungem tava cu unt, se pot pune macaroanele pe foi de hârtie albă. Se scot cât sunt calde, umezind uşor hârtia pe dos.

PRICOMIGDALE.

Se bate pe marginea maşinei 5 albuşuri spumă, cu 10 linguri de zahăr vanilat. Se adaugă o lingură de făină şi 350 gr. de migdale curăţate şi măcinate. Se pun cu linguriţa, într'o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină, sau pe foi de hârtie albă. Se coc vreo 20 de minute, la foc mijlociu. Se scot din tavă cât sunt calde.

PRICOMIGDALE CU CIOCOLATĂ.

Se freacă 250 gr. de migdale curăţate şi măcinate cu 200 gr. zahăr, 100 gr. şocolată rasă şi un albuş nebătut, până se face ca o cremă groasă. Deoparte se bat spumă 3 albuşuri la care se adaugă 50 gr. de zahăr. Se amestecă toate împreună şi se pun cu linguriţa turtiţe pe o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină sau pe foi de hârtie albă. Se coc o jumătate de oră la foc potrivit. Se scot de calde.

TURTIŢE DE NUCI.

Se freacă pe marginea maşinei 250 gr. nuci râşnite cu 250 gr. zahăr vanilat şi un albuş nebătut spumă, până se

face ca o cremă groasă. Se adaugă 3 albuşuri spumă, cu care se amestecă uşor. Se pun cu linguriţa turtiţe pe o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină. Se presară turtiţele cu zahăr tos. Se coc ca şi pricomigdalele.

*

Se freacă într'un castron 2 albuşuri de ou nebătute, cu 250 gr. de nuci măcinate, 300 gr. de zahăr vanilat şi o lingură de pesmet foarte fin. Se amestecă uşor cu 2 albuşuri bătute spumă. Se pun cu linguriţa turtiţe într'o tavă în care s'a pus o foaie de hârtie albă. Deasupra se pune câte un miez de nucă. Se coc ca şi pricomigdalele.

CĂRŢI DE JOC.

Se pun 4—5 linguri de făină pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pune în gaură 140 gr. unt proaspăt, un ou întreg, 140 gr. zahăr, 3 linguri de caimac, zeama şi coaja rasă dela o jumătate de lămâie. Se frământă toate bine, mai adăugând făină cât se cere. Se lucrează repede, ca să nu se moaie untul prea mult. Se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie nu prea groasă, se taie cu cuţitul (sau cu o formă specială de tablă) bucăţi dreptunghiulare, se aşează într'o tavă presărată cu făină, se ung cu gălbenuş, se pun jumătăţi de migdale curăţate aşezate regulat şi se coc la foc potrivit.

PESMEŢI ECONOMICI.

Se face un aluat din 2—3 linguri de unt topit, puţin zahăr, un ou, făină cât se cere şi puţină coajă rasă de lămâie. Se întinde o foaie ceva mai groasă ca de tăieţei, se taie cu paharul forme rotunde. Se coc, şi când sunt gata, se lipesc câte două cu marmeladă.

PESMEŢI CU UNT.

Se face un aluat din 350 gr. făină, 250 gr. unt proaspăt, 150 gr. zahăr, 2 gălbenuşuri, puţină coajă rasă de lămâie Se întinde o foaie cam de jumătate cm. groasă şi se taie cu diferite forme. Se ung cu albuş, care s'a bătut dela început cu puţin zahăr, astfel ca să nu fie prea spumos, şi se presară cu nuci sau migdale tocate mărunt. Se aşează în tavă, se coc la foc potrivit.

*

Se face un aluat din 250 gr. făină, 125 gr. unt, 175 gr. zahăr vanilat și un ou. Se adună la un loc în formă de minge și se lasă să se odihnească vreo 10 minute la rece (nu pe ghiață). Se întinde o foaie groasă de jumătate cm., se taie forme rotunde sau pătrate, se înțeapă deasupra cu o furculiță și se ung cu lapte rece. Se pun la copt, la foc moale, într'o tavă unsă și se coc.

*

Se freacă 140 gr. unt până se face spumă. Se adaugă 125 gr. zahăr vanilat, 2 gălbenușuri răscoapte date prin sită

Forme pentru tăiat pesmeții.

și un gălbenuș crud. Se freacă totul bine, apoi se amestecă cu 170 gr. făină și se frământă ca orice aluat. Se întinde o foaie groasă de o jumătate cm., se taie cu diferite forme, se ung cu albuș, se presară cu nuci pisate, se coc în tavă la cuptor.

PESMEȚI CU IAURT.

Se bate un pahar de lapte bătut, sau iaurt, cu 2 linguri de untdelemn și o lingură de zahăr până se face ca o cremă. Se adaugă o linguriță de bicarbonat și făină cât se cere. Se frământă și se face un aluat mai moale. Se întinde pe masa de aluat presărată cu făină, o foaie groasă de un cm., se taie forme rotunde, se așează pe tavă, se coc la foc bun.

PESMEȚI CU SMÂNTÂNĂ.

Se face un aluat mai tare dintr'un pahar de unt topit, un pahar de smântână, 2—3 linguri de zahăr și făină cât se cere. Se frământă bine, se întinde o foaie ceva mai groasă ca de tăieței, se tae cu diferite forme, se ung cu ou, se presară zahăr se coc la foc potrivit.

*

Se amestecă 200 gr. smântână cu 100 gr. unt proaspăt făcut spumă, 2 gălbenuşuri, un pahar de zahăr vanilat şi 2 albuşuri spumă. Se adaugă o jumătate linguriță de bicarbonat şi făină cât se cere, şi se frământă până se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate centimetru grosime, se taie forme diferite, se coc la foc potrivit.

PESMEŢI CU CAIMAC.

Se freacă un pahar de caimac (smântâna de pe lapte fiert), cu 2 linguri de zahăr vanilat şi 2 gălbenuşuri. Se amestecă cu făină cât se cere şi o lingură de unt proaspăt, şi se frământă pe masa de aluat până se face potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate centimetru, se taie diferite forme, se coc la foc potrivit.

PESMEŢI CU LĂMÂIE.

Se face un aluat din 350 gr. făină, 250 gr. unt proaspăt, 200 gr. zahăr vanilat, un gălbenuş de ou şi cu zeama şi coaja rasă dela o lămâie. Se întinde o foaie de jumătate deget grosime, se taie forme rotunde care se coc la foc potrivit. Când se scot din cuptor se presară cu zahăr vanilat şi se lipesc câte două cu marmeladă sau cremă de ciocolată la mijloc.

*

Se frământă un aluat din 160 gr. făină, 140 gr. unt proaspăt, 140 gr. zahăr vanilat, 5 gălbenuşuri răscoapte şi trecute prin sită şi zeama şi coaja rasă dela o jumătate de lămâie. Se prepară întocmai ca mai sus.

PESMEŢI CU ROM.

Se freacă 5 ouă întregi cu 5 linguri de zahăr vanilat, 5 linguri de unt topit, 2 linguri bune de rom şi o jumătate linguriță de bicarbonat. Se amestecă cu făină cât se cere şi se frământă bine, până se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate deget grosime, se taie forme mici care se aşează într'o tavă presărată cu făină. Se ung cu ou, se presară cu zahăr tos, şi se pune deasupra, pe fiecare, câte o stafidă. Se coc la foc potrivit. Se poate înlocui untul din aluat cu untdelemn bun.

*

Se freacă 4 gălbenuşuri de ou cu un pahar de zahăr. Se amestecă cu 100 gr. unt frecat deoparte cu 100 gr. untură. Se mai adaugă un vârf de linguriţă de bicarbonat, 3 linguri bune de rom, 3 albuşuri bătute spumă şi făină cât se cere. Se frământă făcând un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate cm. grosime, se taie făşii de lăţimea degetului şi lungi cam de 10 cm. Se aşează în tavă unele lângă altele, se presară nuci pisate amestecate cu zahăr. Se coc la foc potrivit.

PESMEŢI DE KARLSBAD.

Se face un aluat din 250 gr. făină, 160 gr. unt proaspăt, 80 gr. zahăr, 4 gălbenuşuri răscoapte date prin sită, 2 gălbenuşuri crude şi puţină coajă rasă de lămâie. Aluatul se frământă repede, căci dacă untul se moaie de căldura mâinilor, aluatul devine sfărâmicios şi nu se mai poate întinde bine. Se adună în formă de minge şi se lasă să se odihnească cel puţin o oră la loc rece. Se întinde o foaie cam de jumătate deget de groasă, se taie forme rotunde cu un pahar mare, şi acestea se taie încă odată cu un pahar mai mic, astfel ca să avem nişte inele cam de 2 cm. lăţime. Se aşează cu grijă, ca să nu-şi piardă forma, pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr sfărmat nu prea mărunt şi migdale tăiate. Se coc la foc mai mult moale.

PESMEŢI CU MIGDALE.

Se face un aluat din 260 gr. făină, 200 gr. unt, 150 gr. zahăr, 200 gr. migdale curăţate şi tăiate mărunt şi zeama şi coaja rasă dela o lămâie. Se întinde o foaie mai groasă, se taie făşii lungi de vreo 8—10 cm., se aşează în tavă, se ung cu ou şi se coc la foc potrivit.

*

Se freacă spumă 250 gr. unt cu 125 gr. zahăr şi 3 gălbenuşuri. Se amestecă cu 325 gr. făină şi se face un aluat potrivit de tare. Se face un sul gros ca un cârnat şi se taie felii de grosimea degetului. Din acestea se fac cu mâna mici turtiţe care se trec prin albuş bătut, apoi prin zahăr sfărmat şi migdale sfărmate, se face la fiecare o adâncitură apăsând

cu degetul, se așează într'o tavă presărată cu făină și se coc la foc potrivit. Când sunt gata, se pune în fiecare adâncitură o boabă de dulceață sau puțină marmeladă.

PESMEȚI CU MIGDALE ȘI LĂMÂIE.

Se pune pe masa de aluat ½ kg. de făină fină, se face loc la mijloc și se pune un ou întreg, o jumătate pahar de unt sau untură topită, dar nu fierbinte, o jumătate pahar de migdale curățate și măcinate, o jumătate pahar de zahăr vanilat, coaja rasă dela jumătate de lămâie și o linguriță de apă de flori. Se frământă toate bine, iar dacă ni se pare aluatul prea tare, se adaugă câte o picătură de apă călduță. Se adună în formă de minge și se lasă 10 minute să se odihnească. Se întinde o foaie groasă de jumătate de deget și se taie diferite forme. Se așează în tavă și se coc, fără să se rumenească, la foc potrivit.

PESMEȚI CU SCORȚIȘOARĂ.

Se freacă o ceașcă de caimac cu 2 ouă întregi, 3 linguri de unt topit, 3 linguri de zahăr vanilat, o jumătate linguriță de scorțișoară și jumătate linguriță de bicarbonat. Se pune pe masă făină (cam ¾ kg.), se face loc la mijloc și se toarnă compoziția de mai sus. Se frământă cu mâna, făcând un aluat potrivit de tare. Se adună la un loc, se acopere cu un șervet și se lasă vreo 10 minute să se odihnească. Se întinde o foaie de jumătate deget grosime, se taie forme mici, se presară zahăr și se coc la foc potrivit.

PESMEȚI CU NUCI.

Se face un aluat din 200 gr. făină, 200 gr. nuci trecute prin mașină, 200 gr. de zahăr, 2 ouă întregi și un gălbenuș, coaja rasă și zeama dela o jumătate de lămâie. Se frământă bine. Se întinde o foaie de ½ cm. grosime, se taie forme mici, se presară cu zahăr, se coc la foc potrivit.

PESMEȚI CU CIOCOLATĂ.

Se pune într'o cratiță 250 gr. de migdale curățate și date prin mașină, 250 gr. zahăr pisat, 75 gr. ciocolată rasă, coaja rasă dela o lămâie, un vârf de linguriță de scorțișoară și 2—3

linguri de apă. Se amestecă pe foc, până se topește zahărul și ciocolata și totul se preface într'o pastă mai mult groasă. Se adaugă făină puțină, atât cât să se facă un aluat potrivit de gros, care se întinde într'o foaie de ½ cm. grosime. Se taie cu cuțitul în fășii dreptunghiulare, se ung cu albuș, se presară zahăr și se coc la foc potrivit, pe o tavă bine unsă cu unt.

PESMEȚI DE NÜRNBERG.

Se opărește ¼ kg. de zahăr pisat cu ¼ kg. de miere clocotită. După ce s'a mai răcorit, se adaugă ½ kg. făină fină, 2 ouă întregi, 100 gr. de nuci sau migdale pisate, linguriță rasă de cuișoare pisate, una de scorțișoară și două de bicarbonat. Se frământ bine. Se lasă aluatul să se odihnească cel puțin 2 ore. Se întinde o foaie potrivit de subțire, se taie diferite forme, care se coc în tavă unsă cu unt și presărată cu făină.

RULOURI CU MARMELADĂ.

Se face un aluat din 150 gr. brânză de vaci, 150 gr. unt, 150 gr. făină, 2 linguri rase de zahăr, un praf de sare și un vârf de linguriță de bicarbonat. Se frământă bine, se întinde o foaie groasă ca de tăeței, se taie dreptunghiuri potrivit de mari se ung cu marmeladă, se fac sul, se ung cu ou, se presară zahăr și se coc la foc potrivit.

RULOURI CU NUCĂ.

Se fac ca și cele cu marmeladă, înlocuind marmelada cu nucă pisată, frecată cu puțină miere.

CORĂBIELE.

Se pune pe masa de aluat 250 gr. făină amestecată cu 120 gr. zahăr pisat și vanilat. Se face loc la mijloc și se pun 2 gălbenușuri, 2 lingurițe de apă rece și 200 gr. unt proaspăt, tăiat în bucăți. Se face din toate repede un aluat, care se lasă jumătate de oră să se odihnească la rece. Se întinde pe masa de aluat presărată cu puțină făină, o foaie de ½ cm. grosime. Se taie forme rotunde, care se coc pe o tavă, la foc potrivit, mai degrabă mai slab. Nu trebue să se rumenească.

Aluatul de corăbiele, ca să reuşească, trebue frământat la loc rece, şi repede, ca să nu aibă timp untul să se moaie de căldura mâinei.

*

Se face aluatul din 250 gr. făină, 125 gr. zahăr vanilat, 125 gr. unt proaspăt, un gălbenuş. Se frământă şi se pregătesc întocmai ca mai sus.

SĂRĂŢELE.

Se face un aluat din 150 gr. unt proaspăt, 150 gr. făină, 150 gr. cartofi fierţi, trecuţi prin sită şi un praf de sare. Se frământă un aluat potrivit de tare, se întinde o foaie cam de ½ cm. grosime, se taie fâşii de 1 cm. şi jumătate lăţime şi vreo 12 cm. lungime, se aşează unele lângă altele, pe tava presărată cu făină, se ung cu ou, se presară deasupra, după plăcere, chimion, mac ori susan şi sare mai mare. Se coc la foc potrivit.

SĂRĂŢELE DIN ALUAT PLĂMĂDIT.

Se face un aluat din 500 gr. făină, 250 gr. unt topit, un vârf de cuţit de sare, un ou întreg şi 30 gr. drojdie, muiată cu lapte cald. Se lasă acoperit să crească. Se taie din el bucăţele mici, care se răsucesc cu mâna, astfel ca să obţinem beţişoare groase cât un creion şi lungi de 12—14 cm. Se aşează pe tava presărată cu făină, se ung cu unt, se presară sare şi susan, sau chimion, se mai lasă câtva timp la cald să crească şi se coc rumene, la foc potrivit.

SĂRĂŢELE DIN ALUAT FRANŢUZESC.

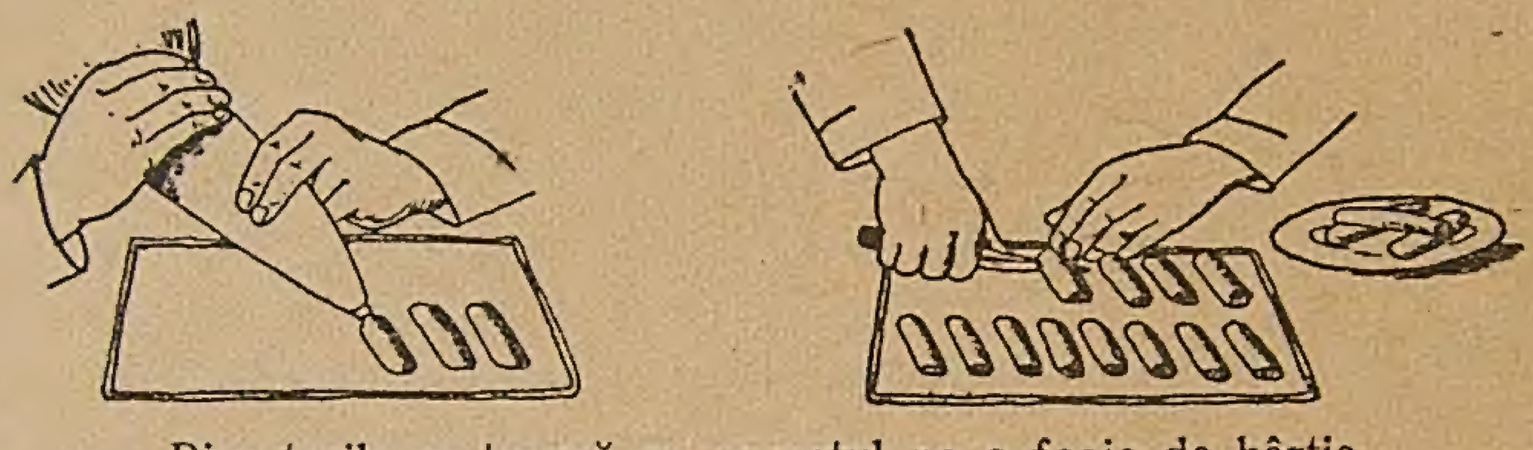
Se face un aluat franţuzesc (pag. 243), care se întinde într'o foaie de 3—4 mm. grosime. Se taie cu cuţitul fâşii late de 2 cm. şi lungi de 10—12 cm. Se aşează într'o tavă, stropită uşor cu apă. Se ung cu ou deasupra, băgând bine de seamă ca oul să nu se prelingă pe margini, căci ar împiedica aluatul să crească. Se presară sare şi, după plăcere, parmezan ras, susan sau chimion. Se coc la foc bun.

BIŞCOTURI.

Se pun într'un castron 125 gr. de zahăr pisat (nu tos), 4 gălbenuşuri de ou şi jumătate baton de vanilie. Se freacă

foarte bine, până ce zahărul s'a topit, iar gălbenușurile devin albe și spumoase ca o cremă. Se bat bine cele 4 albușuri spumă, se amestecă câte puțin cu gălbenușurile, adăugând alternativ și 90 gr. făină. Se pregătește o hârtie albă, mai groasă, de mărimea tăvei în care vom coace bișcoturile. E practic când e o tavă specială, fără pereți laterali (fig.). Se face un cornet de hârtie care se taie la vârf, astfel ca să aibă o gaură de grosimea degetului. Se umple pe trei sferturi cu compoziția de mai sus și se toarnă pe hârtia dinainte pregătită (fig.) bișcoți cam de 10—12 cm. lungime. Se lasă între ei un interval de 5—6 cm. deoarece cresc la copt. Se cerne deasupra lor puțin zahăr pisat, se lasă așa vreo 5 minute, ca să se

Tavă pentru copt bișcoturi



Bișcoturile se toarnă cu cornetul pe o foaie de hârtie.

topească zahărul, se ridică ușor hârtia de două capete, aplecând-o, ca să alunece afară zahărul căzut pe hârtie și se așează cu încetul pe tava neunsă. Se dă la cuptor, la foc foarte moale. Se țin vreo 25 de minute, în care timp bișcoturile trebue să crească frumos, fără să se rumenească. Se scot, umezind ușor hârtia pe dos.

Sunt mai buni proaspeți ; pentru aceasta e bine să se facă în cantități mici odată. Din cantitatea de mai sus ies cam 40 de bucăți.

*

Se pun într'un vas 4 ouă întregi cu un baton de vanilie și 125 gr. zahăr. Se pune cu totul în alt vas cu apă fierbinte și se bate cu telul, până se face ca o cremă groasă. Se dă deoparte, bătând mereu până se răcorește. Se adaugă, punând cu încetul, 100 gr. făină bine uscată și cernută. Se pregătesc apoi întocmai ca mai sus.

*

Se bat spumă albuşurile dela 6 ouă. Se adaugă 210 gr. zahăr pisat (după ce bucăţile de zahăr au fost frecate pe coaja unei lămâi), cele 6 gălbenuşuri puse pe rând şi 190 gr. făină bine cernută. Se pregătesc apoi ca mai sus.

CORNULEŢE CU ANISON.

Se freacă într'un castron 6 gălbenuşuri de ou cu 180 gr. zahăr, până se albesc. Se adaugă o lingură bună de unt proaspăt, puţin frecat ca să nu fie prea tare, 3 albuşuri spumă, 2 linguri de rom, o linguriţă de anison pisat. Se pune pe masa de aluat 300 gr. făină, se face gaură la mijloc şi se toarnă compoziţia de mai sus. Se amestecă la început cu lingura, apoi cu mâna şi se frământă până se face un aluat potrivit de gros. Se acopere şi se lasă să se odihnească o jumătate de oră. Se face un sul gros, care se taie în felii. Acestea se răsucesc pe rând în mână, făcând mici cornuri, groase cât degetul la mijloc, şi mai subţiri la capete, care se îndoaie spre mijloc. Se aşează pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos, şi se coc la foc potrivit.

CORNULEŢE DE UNT.

Se freacă 130 gr. unt până devine ca o spumă, se adaugă cu încetul 130 gr. zahăr vanilat, zeama şi coaja rasă dela o jumătate de lămâie, 8 gălbenuşuri fierte, date prin sită. Toate acestea se amestecă pe masa de aluat cu 250 gr. făină şi se frământă bine. Se fac cornuleţe ca mai sus, se ung cu albuş şi se coc la foc iute.

CORNULEŢE DE CIOCOLATĂ.

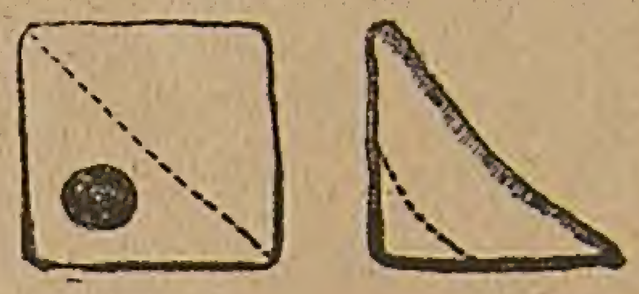
Se freacă 2 gălbenuşuri cu 125 gr. zahăr pisat. Se adaugă 125 gr. ciocolată rasă şi 125 gr. migdale curăţate şi măcinate fin. Se amestecă cu lingura, apoi cu mâna, până ce pasta devine foarte netedă. Se adună la un loc, se întinde pe masa de aluat puţin presărată cu făină, o foaie de ½ cm. grosime. Se taie cu paharul semilune, se pun într'o tavă, se dau la cuptor, câteva minute, la foc mic, mai mult să se usuce decât să se coacă. Se bate un albuş spumă cu 2 linguri de zahăr pisat. Când încep să se usuce, se scoate tava din cuptor, se ung cornuleţele cu albuş şi se mai ţin câteva minute la cuptor. Se scot cu cuţitul de calde.

CORNULEȚE DE MIGDALE.

Se freacă 250 gr. unt până se face ca o spumă. Se adaugă cu încetul 100 gr. zahăr și 150 gr. migdale curățate și date prin mașină. Se amestecă totul cu 300 gr. făină. Se frământă pe masa de aluat. Se fac mici cornulețe, se coc pe o tavă unsă cu unt, fără să se rumenească. Când sunt gata, se dau prin zahăr vanilat.

CORNULEȚE CU MARMELADĂ.

Se face un aluat dintr'o ceașcă de smântână, ½ kg. de făină, 120 gr. unt și o lingură de zahăr. Se frământă totul bine, și se întinde o foaie mai mult lungă .Se pune deasupra o bucată de unt de 100 gr. tipărită mai înainte cu lingura Se împăturește aluatul în trei, aducând capetele laterale peste unt. Se întinde din nou foaia, de data aceasta în sens contrar. Se repetă această operație de 3—4 ori. Se lasă să se odihnească apoi aluatul jumătate de oră. Se întinde o foaie cam de jumătate cm. grosime. Se taie pătrate, în care se pune câte puțină marmeladă. Se îndoaie în două, se taie colțul (fig.), se întorc capetele spre mijloc, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos și se coc la foc bun.



*

Se face un aluat din 150 gr. unt, 150 gr. făină, 150 gr. brânză de vacă, un praf de sare și o lingură de zahăr. Se lasă să se odihnească o jumătate de oră. Se întinde o foaie ca pentru tăeței, se taie triunghiuri, se umple fiecare cu puțină marmeladă, se răsucesc, dela bază spre vârf, se întorc capetele spre mijloc. Se ung cu ou, se coc la foc bun.

CORNULEȚE DIN PLĂMĂDEALĂ.

Se moaie 25 gr. drojdie cu ¼ l. de lapte cald, și 8 bucățele de zahăr. Se cerne într'un castron sau pe masa de aluat 1 kg. de făină. Se face loc la mijloc, se toarnă plămădeala, 2 ouă întregi și 75 gr. de unt proaspăt, puțin încălzit. Se amestecă întâi cu lingura, apoi se frământă bine cu mâna, se adună la un loc și se lasă o jumătate de oră la cald să crească. Se întinde apoi o foaie potrivit de groasă, se taie triunghiuri. Se pune la mijlocul fiecăruia puțină marmeladă, se răsucește,

începând dintr'o margine lată spre vârf, se aduc capetele spre mijloc. Se așează pe o tavă unsă cu unt și se mai lasă puțin la cald să crească. Se ung cu ou și se coc la foc mijlociu. Se pot face cornulețele și fără marmeladă, se ung atunci triunghiurile cu unt, înainte de a le răsuci.

*

Se face o plămădeala din 20 gr. de drojdie, 4 linguri de lapte cald (nu fierbinte), 4 bucățele de zahăr și 4 linguri de făină. Se lasă să crească la cald. In acest timp se freacă 160 gr. unt proaspăt, cu 3 gălbenușuri și un praf de sare. Se amestecă cu plămădeala, mai adăugând făină cât se cere, ca să avem un aluat mai mult moale. Se frământă bine, se întinde pe masa de aluat presărată cu făină, o foaie de ½ cm. grosime, se taie triunghiuri care se umplu cu marmeladă sau nucă, se răsucesc și se coc ca mai sus.

Nuca pentru umplutură se pregătește astfel: Se leagă la foc un pahar de zahăr cu jumătate pahar de apă. Se pune un pahar de nuci curățate și măcinate și se amestecă până se face o pastă destul de legată. După ce s'a răcorit, se umplu cornulețele cu ea.

COVRIGEI CU UNT.

Se pune pe masa de aluat 420 gr. făină cernută, se face gaură la mijloc, se pun 3 gălbenușuri de ou și un ou întreg, 140 gr. zahăr vanilat, 280 gr. unt puțin muiat și zeama dela o jumătate de lămâie. Se amestecă toate bine, se frământă apoi cu mâna până devine coca uniformă. Se face un sul, se taie bucăți și fiecare bucățică se răsucește pe masa de aluat, lipind capetele, în formă de covrigei, după cum arată figura. Se ung cu albuș de ou, se presară cu zahăr zdrobit, nu pisat, se așează în tavă și se coc la foc iute.

*

Se pune pe masa de aluat 150 gr. de făină bine cernută, 150 gr. unt, 100 gr. zahăr vanilat și un ou. Se amestecă toate la un loc, apoi se frământă repede. Se fac covrigei mici, fie rotunzi sau în formă de 8, se ung cu ou, se presară cu zahăr

zdrobit nu prea mărunt, se așează pe o tavă unsă cu unt și se coc la foc iute.

*

Se face un aluat bine lucrat din 250 gr. făină, 200 gr. unt, 100 gr. zahăr, 4 gălbenușuri răscoapte date prin sită și 2 gălbenușuri crude. Se împarte aluatul în bucățele de mărime potrivită, se fac mici covrigei rotunzi, se ung cu ou, se apasă cu partea unsă pe zahăr zdrobit, se așează pe o tavă și se coc repede în cuptor. Se scot de calzi din tavă, ca să nu se rupă.

COVRIGEI CU MIGDALE.

Se freacă 4 ouă întregi cu 250 gr. zahăr, jumătate baton de vanilie și puțină coajă rasă de lămâie sau puțină scorțișoară. Se adaugă 100 gr. unt frecat spumă și 350 gr. făină. Se frământă bine, se fac mici covrigei (pag. 300), se ung cu albuș de ou, se presară cu migdale sfărmate și se coc încet la foc potrivit.

*

Se pune să fiarbă într'o cratiță la foc, un pahar cu lapte, o lingură de unt, o lingură de zahăr, un praf de sare și jumătate baton de vanilie. Când începe să fiarbă, se toarnă făină bine cernută, atâta încât să se facă o pastă groasă. Se amestecă mereu, să nu aibă cocoloși, și după ce s'a mai răcorit, se adaugă 2 gălbenușuri de ou și un ou întreg. Din acest aluat se fac cu mâna muiată în făină mici covrigei (pag. 300), se presară cu migdale pisate amestecate cu zahăr și se coc pe o tavă unsă cu unt, la foc potrivit.

COVRIGEI CU SUSAN.

Se face un aluat din jumătate ceașcă de lapte, 2 linguri de unt topit, 100 gr. de zahăr, un praf de sare, o linguriță rasă de bicarbonat și făină cât se cere. Se frământă bine toate, până căpătăm un aluat potrivit de tare. Se fac covrigi rotunzi, cât gura unui pahar de mari, se moaie într'un sirop de zahăr cu apă, nu prea gros, se dau prin susan și se coc în tavă până se rumenesc puțin.

COVRIGEI ENGLEZEȘTI (din plămădeală).

Se moaie 40 gr. drojdie cu 3—4 linguri de lapte călduț. Se cerne 500 gr. făină pe masa de aluat sau într'un castron, se face loc la mijloc, se pune plămădeala, 250 gr. de unt proaspăt, moale, 50 gr. zahăr, un praf de sare, puțină coajă rasă de lămâie. Se frământă bine, se pune la cald să crească. Se fac din aluat covrigei rotunzi. Se presară masa pe care lucrăm covrigeii cu făină amestecată cu puțină scorțișoară. Se coc la foc bun. Când sunt aproape gata, se stropesc cu unt, și se presară zahăr și migdale pisate.

COVRIGEI DE PLĂMĂDEALĂ.

Se face ca mai sus un aluat din 30 gr. drojdie muiată cu jumătate ceașcă de lapte cald, 500 gr. făină, 125 gr. unt, 2 ouă întregi, 2 gălbenușuri și 3 linguri de zahăr. Se fac covrigei rotunzi, se coc la foc iute, și când sunt aproape gata, se ung cu unt și se presară cu zahăr și migdale pisate.

MINCIUNI.

Se face un aluat mai moale ca de tăieței din 90 gr. unt proaspăt, un ou, jumătate ceașcă de lapte bătut, o lingură de zahăr vanilat, un praf de sare și făină cât se cere. Se lasă jumătate de oră să se odihnească. Se întinde apoi o foaie subțire, se taie cu rotița dințată (fig.), fășii de 10—12 cm. lungime pe 2—3 cm. lățime (în lipsă de rotiță, se pot tăia și cu cuțitul). Se face o crestătură în lung, la mijloc, prin care se trece unul din capetele fășiei, astfel ca să pară înodată. Se prăjesc într'o cratiță cu untură multă, clocotită, pe o parte și pe alta. Nu trebue să fie prea rumene. Se scot cu lingura cu găuri, scurgându-le bine de untură și se presară, de calde, cu zahăr pisat vanilat și cu scorțișoară pisată.

Rotiță pentru tăiat aluatul.

*

Se face un aluat potrivit de moale din 60 gr. unt făcut spumă, 5 gălbenușuri frecate cu 2 lingurițe de zahăr, o lingură de rom, 4 albușuri spumă și 250 gr. făină. Se lasă o jumătate de oră să se odihnească și se fac întocmai ca mai sus.

Se face un aluat potrivit de moale din 4 gălbenușuri și un ou întreg, o ceașcă de smântână, 2 linguri de zahăr, un praf de sare, o lingură de rom și făină cât se cere. Se lasă o jumătate de oră să se odihnească, se întinde o foaie ca de tăeței și se pregătesc ca mai sus.

GOGOȘI DE COZONAC.

Vezi la *crafle*, pag. 241.

GOGOȘI DE CARTOFI.

Se fierbe ½ kg. de cartofi cu coajă, se curăță, se trec prin sită și se freacă bine cu 2 linguri de zahăr vanilat și un praf de sare. Se frământă apoi, adăugând atâta făină, până se face un aluat destul de tare. Se întinde o foaie subțire de 2—3 mm., se taie forme rotunde cu un pahar de vin și se prăjesc în untură multă clocotită. Se servesc calde, presărate cu zahăr pisat sau cu sirop de zmeură.

GOGOȘI DE VIN.

Se pune la fiert un pahar de vin alb cu o lingură de unt. Când clocotește se trage pe marginea mașinei și se adaugă făină, amestecând mereu, până obținem un aluat destul de tare și fără cocoloși. Se dă cu totul deoparte, se freacă până se mai răcorește. Se adaugă 4 gălbenușuri puse pe rând și o lingură de zahăr. La urmă se pun cele 4 albușuri spumă. Se ia din compoziție cu linguriță, și se pune să se rumenească în untură multă, fierbinte. Se presară zahăr.

GOGOȘI DIN ALUAT PRIPIT.

Se pune într'o cratiță să se înfierbânte un pahar de apă, cu 100 gr. unt, o lingură rasă de zahăr și un praf de sare. Când apa începe să clocotească, se trage pe marginea mașinei și se dă drumul deodată la 200 gr. de făină bine cernută. Se freacă repede ca să nu se facă cocoloși și se mai ține pe mașină, frecând mereu, până se desprinde aluatul de pe cratiță. Se dă cu totul la o parte și, după ce s'a mai răcorit puțin, se pun pe rând 4—5 ouă. Nu se pune următorul, decât după ce primul a fost bine cuprins în pastă. Aceasta trebue să fie potrivit de

moale, dar să-şi păstreze forma, acolo unde cade. Se pune cu o linguriță din compoziție în untură fierbinte şi se rumenesc gogoşile pe o parte şi pe alta. Se scot cu lingura cu găuri, se presară zahăr vanilat şi se servesc calde, cu sirop de fructe sau cu sos de ciocolată.

*

Se pune la fiert un pahar de lapte (sau amestecat jumătate apă, jumătate lapte) cu o lingură de unt, un praf de sare, jumătate baton de vanilie, o lingură rasă de zahăr, o lingură de rom. Când totul clocoteşte, se dă pe marginea maşinei şi se toarnă 200 gr. de făină bine cernută, toată odată. Se amestecă bine, să nu rămână cocoloşi, până se desprinde aluatul de pe cratiță. După ce s'a mai răcit se adaugă, pe rând, 4 gălbenuşuri şi la urmă cele 4 albuşuri spumă. Se fac apoi întocmai ca mai sus.

MADELEINES.

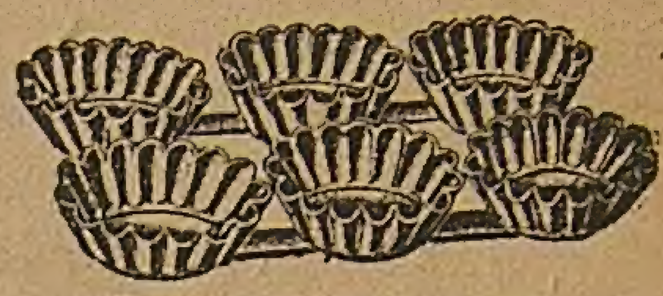
Se pune într'o cratiță 125 gr. de unt proaspăt ca să se topească, fără să fiarbă. Se freacă într'un castron 3 ouă întregi cu 125 gr. de zahăr pisat, până ce se albesc. Se adaugă o linguriță de apă de flori şi 125 gr. de făină bine cernută, iar la urmă se toarnă cu încetul mestecând uşor, untul topit, băgând de seamă să nu curgă şi zărul rămas în fundul cratiței. Se ung cu unt formele mici de tablă, speciale pentru madeleine şi se toarnă din compoziție, dar numai pe trei sferturi, fiindcă ele cresc la copt. Se aşează toate pe o tavă de tablă şi se coc vreo 25 de minute, la foc potrivit. Se scot din forme de calde, şi se pun pe o sită să se răcească.

TARTĂ CU FRUCTE CRUDE.

Se cerne pe masa de aluat 150 gr. făină. Se face loc la mijloc şi se pune o linguriță rasă de zahăr, un praf de sare, 3 linguri de apă foarte rece, un ou şi 90 gr. de unt (muiat puțin cu o lingură de lemn, fără să fie frecat spumă). Se frământă bine, întinzând cu mâna odată sau de două ori aluatul pe masă. Se adună la un loc în formă de minge şi se lasă să se odihnească la rece cel puțin două ore.

Se întinde o foaie de ½ cm. grosime. Se taie un rond, ceva mai mare decât forma în care vom coace aluatul. Se unge

această formă, care trebue să aibă marginile foarte scunde, cu puţin unt. Se pune foaia de aluat, apăsând cu degetul pe margini, ca să formeze o mică bordură în sus, tăind restul de aluat ce iese afară. Se fac 4—5 înţepături cu vârful unui cuţit, ca aerul de dedesubt să nu umfle aluatul, şi tot în acest scop se pune deasupra o hârtie albă unsă cu unt, iar pe ea boabe crude de mazăre, fasole, porumb, pentru ca să apese aluatul. Se dă la cuptor, la foc mijlociu; după 25 de minute se scoate hârtia şi boabele, se unge înăuntru şi pe margini cu ou bătut şi se mai dă 5 minute la cuptor ca să capete faţă. Se scoate din tavă, şi se lasă să se răcorească.



Forme mici de tarte

La fel se pot face, în loc de o singură tartă mare, mai multe tartelete mici. Se pregătesc la fel, doar că se aşează aluatul în forme mici de tablă. După ce e gata tarta, se umple cu fructe:

1. *Cu căpşuni sau fragi*. Se curăţă de codiţe, iar dacă sunt murdare, se spală uşor într'o apă, şi se pun pe o hârtie albă să se scurgă. Se aşează apoi unele lângă altele pe fundul tartei, şi deasupra se toarnă un sirop gros de zahăr sau de fructe.

2. *Cu caise*. Se spală, se taie caisele în două, se scot sâmburi, se aşează pe tartă, se toarnă sirop. Pot fi întrebuinţate şi caisele din compot, scurse de zeamă.

3. *Cu struguri*. Se desfac boabele de pe ciorchine, se spală, se scurg, se aşează în formă, se toarnă sirop.

La fel se pregătesc cu vişine, cireşe, coacăze, etc.

Aluatul e mai fraged când e lăsat de pe o zi pe alta, după ce a fost copt şi se păstrează în cutii de tablă şi 10—12 zile.

*

Se face un aluat ca mai sus, din 250 gr. făină, 200 gr. unt, 150 gr. zahăr şi 2—3 gălbenuşuri sau un ou întreg şi un gălbenuş. Se fac tartele cum am arătat mai sus, sau se pune foaia de aluat într'o tavă dreptunghiulară. Din aluatul rămas se fac suluri subţiri, se aşează pe margini şi deasupra, ca să formeze patrate, se ung cu ou, se înţeapă fundul, se coace la cuptor la foc potrivit. Când e gata, se umple cu fructe ca mai sus.

TARTE CU FRUCTE.

Se face un aluat de tartă după cum am arătat mai sus, şi se aşează în formă. Se înţeapă fundul, dar foarte fin, ca să nu pătrundă la copt zeama din fructe. Acestea se aşează înainte de a pune aluatul la copt.

1. *Cu vişine.* Se scot sâmburii, lăsând fructele cât mai întregi. Se presară aluatul cu puţin zahăr pisat. Se aşează vişinile unele lângă altele şi se pune îndată la cuptor. Aşteptând, s'ar muia aluatul cu zeama din fructe. Se ţine cam jumătate de oră la foc potrivit. Când sunt gata, se presară de calde cu zahăr pisat, sau se toarnă deasupra sirop legat de fructe sau numai de zahăr.

2. *Cu mere.* Se taie mere în sferturi, se curăţă şi se taie felii potrivite. Se aşează frumos la rând puţin încălecate unele peste altele, pe aluatul din formă, presărat cu zahăr. După ce s'au copt, se presară cu zahăr sau se toarnă sirop.

3. *Cu caise.* Se aşează jumătăţile de caise, cu partea dinăuntru în jos, pe aluatul presărat cu zahăr. După ce tarta e coaptă, se pune zahăr sau sirop.

TARTĂ CU MARMELADĂ.

Se pregăteşte aluatul ca mai sus, iar după ce e copt, se unge cu marmeladă de caise, coacăze, căpşuni, etc.

TARTĂ CU PRUNE.

Se face un aluat de tarte, care se aşează într'o formă cu marginile joase (pag. 304). Se curăţă ½ kg. de prune potrivit de coapte (vezi *dulceaţă de prune*, pag. 364) şi se aşează regulat pe aluatul din formă, presărat cu zahăr. Se mai pune puţin zahăr deasupra şi se dă la cuptor. Se bate deoparte un pahar de iaurt cu 150 gr. de zahăr, un ou întreg şi un gălbenuş şi jumătate baton de vanilie. Când tarta e aproape coaptă, se toarnă deasupra crema, nu prea multă ca să nu curgă peste margini şi se mai dă 10 minute la cuptor.

TARTE CU CĂPŞUNE.

Se face un aluat ca cel franţuzesc (pag. 243), punând proporţia mai mică de unt, şi anume, la 250 gr. de făină, 125 gr. de unt proaspăt, ceva mai puţin ca un decilitru de apă şi un

praf de sare. Se lucrează la fel, împăturindu-l însă numai de patru ori (în loc de 6 ori) cu un interval de 10 minute între rânduri. Se întinde o foaie de vreo ½ cm. groasă, se taie ronduri ceva mai mari decât formele în care îl vom coace (ca să nu mai fie nevoie de adăugat aluat). Se pune aluatul în mici forme, apăsând cu degetul, fără ca să-l subțiem, se pune hârtie cu boabe de mazăre deasupra (vezi *Tarte cu fructe crude*, pag. 304) și se coc vreo 20 de minute la cuptor. Când sunt gata, se scot din forme, se îndepărtează hârtia cu boabele și se pun în loc căpșune. Deasupra se toarnă sirop gros de zahăr, sau se pune frișcă bătută cu zahăr.

La fel se fac cu fragi sau struguri.

TARTE CU ANANAS.

Se cerne pe masa de aluat 200 gr. făină, care se amestecă cu 200 gr. zahăr pisat și 200 grame migdale pisate. Se adaugă 2—3 ouă, atâta cât se cere, ca frământând, să căpătăm un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de 3—4 mm. grosime, se taie ronduri, care se așează, potrivindu-le cu degetul, în mici forme de tablă. Se pun deasupra bucăți de ananas zaharisit, peste care se toarnă o marmeladă subțiată de caise. Se coc, și când sunt gata, se pun să se răcorească pe o sită.

TARTE CU MIGDALE.

Se face un aluat din 250 gr. făină, 180 gr. unt, 2 gălbenușuri, 2 linguri de vin alb, și o lingură de zahăr. Se lasă să se odihnească la rece 2 ore. Se întinde o foaie ceva mai subțire de jumătate centimetru, cu care se îmbracă mici forme de tablă. Cât se odihnește aluatul se face o cremă cu: 125 gr. migdale curățate și pisate, care se freacă cu un albuș nebătut. Se amestecă cu 5 gălbenușuri frecate cu 125 gr. de zahăr și la urmă se adaugă 4 albușuri spumă. Se toarnă din cremă ca să umple pe trei sferturi fiecare formă îmbrăcată cu aluat. Se coc la foc potrivit. După ce s'au scos din formă și s'au răcit, se pune deasupra puțină marmeladă sau se glasează cu ciocolată (pag. 322).

TARTE CU MAC.

Se pregătește aluatul de tartă ca mai sus, și se pune în forme mici. Se amestecă 125 gr. de mac (pag. 241) cu 60 gr. zahăr frecat cu 2 gălbenușuri, 50 gr. unt proaspăt, o lingură

de smântână, puțină scorțișoară pisată și la urmă cele 2 albușuri spumă. Se umplu formele pe trei sferturi și se coc ca mai sus.

TARTĂ CU CREMĂ (Flan).

Se face un aluat ca pentru tartele cu fructe (pag. 304) din 125 gr. făină, un ou, 60 gr. unt, 3 linguri de apă rece, o linguriță de zahăr și un praf de sare. Se așează la fel într'o formă rotundă, nu se înțeapă însă fundul, ca să nu curgă crema sub aluat.

Pentru cremă, se freacă într'o strachină 125 gr. de zahăr cu 2 ouă întregi și 2 gălbenușuri, până se albesc. Se amestecă cu 40 gr. de făină bine cernută (2 linguri nu prea pline), și totul se subțiază cu 4 decilitri de lapte gros sau amestecat cu puțină smântână. Se mai pune o lingură de unt topit, fără să fie fierbinte, o lingură de apă de flori și un praf de sare. Se toarnă crema în forma îmbrăcată cu aluat, atât cât să vie cu jumătate de deget sub marginea de sus a aluatului. Se dă la copt, la foc mai tare. Dacă în timpul coptului se umflă aluatul din fund, se înțeapă cu un ac. Se ține cam trei sferturi de oră și dacă crema începe să se rumenească deasupra, se acopere cu o hârtie umezită. Nu se scoate îndată din formă, ci după ce s'a răcorit puțin.

SAVARINĂ CU PESMET.

Se freacă 5 gălbenușuri cu 5 linguri de zahăr și o jumătate baton de vanilie, până se albesc și cresc ca o cremă. Se adaugă 5 linguri de pesmet fin cernut, o lingură rasă de făină și la urmă cele 5 albușuri făcute spumă. Se unge forma de savarină cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Intre timp se face un sirop potrivit de legat dintr'un pahar de apă cu 150 gr. de zăhăr la care se adaugă, după ce siropul s'a mai răcorit, și rom, după plăcere. Când savarina e coaptă, se scoate din formă, se lasă să se mai răcorească se stropește cu siropul cu rom, repetând această operație de 2—3 ori, până ce savarina e bine îmbibată. Se mai dă câteva minute la cuptor. După ce s'a răcit, se întinde deasupra un strat subțire de marmeladă de caise, iar golul din mijloc se umple cu frișcă bătută.

Savarina se poate coace în forme mici, după numărul persoanelor.

SAVARINĂ DE ALUAT CRESCUT (Baba).

Se cerne înr'o strachină mai mare 250 gr. făină fină. Se face loc la mijloc, se pune 10 gr. de drojdie, ½ dl. de lapte abia cald şi un praf de sare. Se amestecă laptele cu drojdia, ca să se moaie, mai adăugând puţină făină, până se face ca o cremă subţire. Se presară deasupra un strat subţire de făină (din strachină) şi se lasă astfel vreo 5 minute. Se pun apoi 3 ouă întregi, şi încă ½ dl. de lapte, turnat câte puţin. Se frământă totul bine, se acopere şi se lasă să crească la căldură şi la un loc ferit de curent. După o jumătate de oră trebue să fi crescut încă odată pe cât era. Se adaugă 75 gr. de unt topit, o lingură rasă de zahăr şi se mai frământă. Compoziţia trebue să fie destul de moale. Se unge forma de savarină cu unt se presară făină sau, dacă dorim, migdale curăţate, tăiate foarte fin şi se pune aluatul numai o treime din formă, ca să aibă loc de crescut. Se mai lasă astfel jumătate de oră până la o oră să crească şi se dă la cuptor la foc potrivit. Se coace cam în trei sferturi de oră. Se siropează şi se garniseşte ca şi savarina de pesmet.

Cine doreşte, poate adăuga în aluat şi stafide mici, fără sâmburi.

INDIANE.

Se pregăteşte compoziţia întocmai ca pentru tortul-indiană (pag. 273). Se aşează o foaie de hârtie albă în tavă. Se face un cornet de hârtie (se coase cu o împunsătură ca să nu se desfacă) şi se taie la vârf ca să aibă o gaură cât degetul cel mic. Se umple pe trei sferturi cu compoziţia pregătită şi se toarnă cu cornetul pe tavă mici gogoşi, de 3—4 cm. diametru, şi tot la atâta distanţă, ca să aibă loc de crescut. Se coc la foc potrivit. Când sunt gata, se scot de pe hârtie, umezind-o uşor pe dos, se taie în două, se scobesc puţin, se umple golul cu frişcă bătută cu zahăr. Se face o glazură de ciocolată (pag. 322) şi se toarnă cu linguriţa deasupra, până sunt cu totul îmbrăcate.

CHOUX À LA CRÊME.

Se pune să fiarbă într'o cratiţă 2½ decilitri de apă cu 100 gr. unt proaspăt, un praf de sare şi o linguriţă de zahăr. Se cerne 125 gr. făină pe o hârtie (trebue în totdeauna proaspăt

cernută, ca să nu aibă cocoloşi). Când apa cu untul începe să fiarbă, se trage cratiţa pe marginea maşinei, se toarnă făina toată odată. Şi se amestecă repede cu o lingură de lemn. Când pasta nu mai are nici un cocoloş, se împinge iar cratiţa pe foc, mestecând mereu, până ce aluatul se desprinde de pe cratiţă. Se dă atunci la o parte, se mai amestecă şi când începe să se răcorească (nu trebue să fie rece de tot), se adaugă 4 ouă puse pe rând şi anume nu se pune următorul decât după ce cel dinainte s'a amestecat bine cu aluatul. Dacă ni se pare că se face prea moale, nu se mai adaugă ultimul ou. Pasta trebue să fie potrivit de moale, astfel ca să curgă din lingură, dar să-şi păstreze forma acolo unde cade. Se toarnă compoziţia într'un cornet de hârtie umplut pe trei sferturi, sau în cornetul special de pânză şi se pun pe tava de copt (nu se unge şi nu se presară făină), mici turtiţe de 3—4 cm. diametru, lăsând tot atâta distanţă între ele, ca să aibă loc de crescut. In lipsă de cornet, se pot pune şi cu linguriţa. Se dau la cuptor, la foc potrivit. Se ţin cam 25—30 de minute. Nu trebue deschis cuptorul prea des, mai cu seamă când încep gogoşile să crească, pentrucă se lasă, şi aşa rămân. Când sunt gata trebue să fie bine crescute şi destul de uscate. Se scot de calde, cu un cuţit, şi se pun pe o sită să se răcorească. Cu vârful unui cuţit, se taie deasupra un căpăcel, se umple cu crema de vanilie (pag. 317) (dacă sunt crescute bine, sunt goale înăuntru), peste cremă se pune o linguriţă de frişcă bătută, iar deasupra căpăcelul. Peste acesta se poate pune, dacă dorim, o glasură de zahăr.

*

Se pregăteşte aluatul dintr'un pahar de lapte, 75 gr. de unt, 125 gr. făină atunci cernută, o linguriţă de zahăr, un praf de sare şi 3—4 ouă, după cât se cere. Se lucrează aluatul şi se coace întocmai ca mai sus.

ECLAIR.

Se face aluatul întocmai ca pentru ,,choux à la crême'', se pune în cornet şi se toarnă în formă de bastonaşe, ca şi biscoturile (pag. 297). După ce sunt coapte şi s'au răcit (vezi *choux à la crême*), se taie un capac, în lungime, pe o parte şi la capete, lăsându-l prins în cealaltă parte, ca la o tabacheră. Se umple cu cremă de cafea sau de ciocolată (pag. 318) şi se glaseză cu glazura corespunzătoare.

PROFITEROLLES.

Se face un aluat ca pentru „choux à la crême" (pag. 309). Se pun, fie cu cornetul, fie cu linguriţa, turtiţe foarte mici, cât un ban, pe tava neunsă. Se coc. Se lasă să se răcească.

Se aşează pe o farfurie rotundă frişcă bătută cu puţin zahăr, pe care o potrivim cu lingura. Pe frişcă se aşează unele lângă altele, gogoşelele, iar deasupra, se toarnă cu lingura o glazură de ciocolată (pag. 322). Nu e nevoe să acopere complect. Gogoşelele se pot păstra într'o cutie de tablă şi 10—12 zile şi se aşează cu frişcă atunci când dorim să le servim. Deasemenea, în loc să le aşezăm toate pe o farfurie mare, se pot pregăti porţii mici, după numărul persoanelor.

CATAIF CU FRIŞCĂ.

Se face o foaie întocmai ca pentru tăieţei (pag. 241). Ca să fie mai fină, se face fără apă, foaia se întinde subţire şi se taie foarte fin. Pentru 6 persoane, trebuesc pregătite 2 foi, fiecare dintr'un ou. E bine să pregătim tăieţeii cu o zi mai înainte, ca să aibă timp să se usuce.

Se pune o lingură plină de unt într'o tigae mare, cu coadă. Când untul e fierbinte, se pun tăieţeii să se rumenească, întorcându-i uşor cu furculiţa, ca să nu se sfarme. Dacă nu încap toţi odată, se rumenesc pe rând. Se pun apoi toţi într'o tavă dreptunghiulară, aşezându-i cu furculiţa, ca să formeze un strat egal. Se toarnă deasupra un sirop clocotit, potrivit de legat, făcut dintr'un pahar şi jumătate de apă, cu 200 gr. de zahăr şi jumătate baton de vanilie.

Se dă la cuptor şi se ţine până ce tot siropul a fost absorbit, iar cataiful e bine prins. Se taie în pătrate de 5—6 cm., se scot cu grijă cu un cuţit lat, ca să nu se sfarme, se aşează, după ce s'au răcit complet, câte două unele peste altele, iar la mijloc frişcă bătută cu zahăr.

In frişcă se poate adăuga, după plăcere, puţină cacao, sau ciocolată rasă, sau migdale măcinate.

CATAIF CU MERE.

Se curăţă câteva mere, se tae felii foarte fine, şi se pun să se macereze cu o lingură de zahăr şi două de rom. Se ţin astfel cel puţin jumătate de oră. Se fac tăieţei din două ouă, se rumenesc cu unt (vezi *cataif cu frişcă*). Se pun apoi jumătate

din tăieței într'o tavă dreptunghiulară, așezându-i ca să formeze un strat potrivit de gros. Deasupra se așează merele. iar peste acestea alt strat de tăieței. Se toarnă un sirop cald, făcut din 2 pahare de apă, 300 gr. zahăr și jumătate baton de vanilie. Se dă la cuptor, să se rumenească frumos. Când siropul e de tot scăzut, se dă deoparte, se taie după plăcere, și se scot cu grijă să nu se sfarme. După ce s'au răcit, se poate pune peste fiecare bucată câte puțină frișcă bătută, turnată frumos cu cornetul.

CORNETE CU FRIȘCĂ.

Se freacă 3 ouă întregi cu greutatea lor de zahăr, bine, până se fac ca o cremă. Se adaugă 100 gr. făină fină și 50 gr. migdale măcinate, și cernute. Se încălzește puțin pe mașină tava în care le vom coace, se unge cu ceară de albine, nu prea gros, se lasă să se răcească și se pun cu linguriță din compoziție, mici ronduri de 7—8 cm. diametru, netezindu-le cu dosul linguriței, ca să fie cât muchia cuțitului de subțiri. Se pun la copt, la foc mijlociu și pe măsură ce se rumenèsc, se scot cu cuțitul de fierbinți și se întorc în formă de cornet (fig.). Se lucrează repede, ca să nu aibă timp să se răcească. Ca să nu ne frigem, e bine să avem degetele ușor unse cu unt. După ce s'au răcorit, se îmbracă pe dinafară cu glazură de ciocolată iar înăuntru se umplu cu frișcă bătută cu zahăr. Cornetele neumplute și neglasate se pot păstra și mai multezile.

SENATORI (Plăcintă cu cremă de vanilie).

Se face un aluat franțuzesc din 250 gr. unt, 250 gr. făină, umătate pahar de apă și un praf de sare (pag. 248). Se întinde o foaie de grosimea creionului, se așează într'o tavă dreptunghiulară. Se taie ușor patrate de 6—7 cm., dar nu complect, ci numai ca să însemne forma și să nu să se sfarme aluatul când se tae odată ce e gata. Se dă la cuptor, la foc bun. Se ține cam 30—35 de minute. După ce s'a copt, se tae complect patratele, se scot și se așează câte două, cu cremă de vanilie (pag. 317) la mijloc. Deasupra se presar zahăr pisat fin, sau se glasează cu glazură albă de zahăr (pag. 321).

RULOURI CU FRIŞCĂ (din aluat franţuzesc).

Se face un aluat franţuzesc ca mai sus. Se întinde o foaie subţire de 3—4 mm. şi se tae făşii de 1½—2 cm. Acestea se înfăşoară pe nişte bucăţele de lemn groase de 2½ cm. diametru şi lungi de vreo 10 cm. Trebue să avem atâtea forme de lemn, câte rulouri dorim să pregătim. Se aşează rulourile unele lângă altele pe tavă (cu formele de lemn înăuntru) şi se coc la foc bun, vreo 35—40 de minute. Când sunt gata, se scot de pe forme, se ung cu sirop gros de zahăr, se presară cu zahăr tos, şi se lasă să se svânteze. Se umplu, după plăcere, cu frişcă bătută cu zahăr, sau cu cremă de vanilie, de ciocolată, etc.

Cum se lucrează cornetele şi rulourile din aluat franţuzesc.

La fel se fac şi cornetele, înfăşurând aluatul pe forme de lemn, ascuţite la un capăt (fig.).

BACLAVA.

Se face un aluat de plăcintă (pag. 242) şi se întinde foaia foarte subţire. După ce s'a mai uscat, se tae în bucăţi de mărimea tăvei în care le vom coace. Se unge tava cu unt, se aşează 3—4 foi, stropite între ele cu unt. Se presară un strat subţire de nuci măcinate, se pune o foaie de aluat, se stropeşte cu unt şi iarăşi se presară nuci. Aceasta se repetă până am terminat toate foile, rezervând pentru aşezat deasupra vreo 3—4 foi, pe care le ungem între ele cu unt. (La un aluat de ½ kg. făină, trebuesc cam 200—250 de nuci măcinate). Se moaie un cuţit în unt fierbinte, şi se taie plăcinta în lung şi în lat, formând romburi sau dreptunghiuri de vreo 5 cm. pe 7 cm. Se toarnă în lungul tăeturilor câteva linguri de unt topit, care să pătrundă până la fund. Se dă la cuptor, şi când începe să se rumenească, se toarnă deasupra un sirop clocotit. făcut din ½ kg. zahăr, 2 pahare de apă şi jumătate baton de vanilie. Se mai lasă la cuptor câteva minute, până ce a pătruns tot siropul. Se scot baclavalele pe o farfurie şi

se mai toarnă deasupra puțin sirop. Sunt mai gustoase când sunt pregătite cu o zi sau două înainte de a fi servite.

*

Se face un aluat din ½ kg. făină, un pahar de apă, o linguriță rasă de sare, o lingură de unt topit și un gălbenuș de ou. Se frământă bine, se bate, se adună la un loc, și se lasă acoperit să stea vreo 10 minute. Se face apoi un sul gros care se tae în 15—16 bucăți egale. Se întinde fiecare bucată cu vergeaua, în mărimea unei farfurii de masă, se așează unele peste altele, bine unse între ele cu unt, afară de cea de deasupra, care trebue să rămâie și ceva mai grosuță. Se întinde această turtă cu vergeaua pe masă, într'o foaie mare și cât mai subțire. Se tae în bucăți de mărimea tăvei, se unge tava și se pune o foaie pe fund. Se unge cu unt. Se presară un strat de nucă măcinată, se pune o altă foaie, se unge cu unt, se presară nucă și așa mai departe, până ce le-am așezat pe toate în tavă. Deasupra trebue să avem o foaie de aluat, bine unsă cu unt. Se procedează apoi întocmai ca mai sus.

CARTOFI DE CIOCOLATĂ.

Se freacă un gălbenuș crud cu 3 gălbenușuri răscoapte date prin sită, se adaugă 250 gr. migdale curățate (pag. 268) și măcinate, 250 gr. zahăr pisat, 150 gr. ciocolată rasă, și o ceșcuță de rom. Se amestecă toate bine împreună, se fac, cu mâna puțin udată în apă, cartofi care se dau prin ciocolată granulată, și se înțeapă din loc în loc cu migdale curățate și tăiate în lung.

NOUGAT.

Se leagă la foc 300 gr. de zahăr cu trei sferturi pahar de apă până se face un sirop gros de tot. Se adaugă 150 gr. de miere și se amestecă mereu, băgând de seamă să nu se înroșească. Se adaugă zeama dela o jumătate de lămâie. Se bat deoparte 4 albușuri, care se amestecă ușor cu siropul de zahăr și miere. Se adaugă 200 gr. de nuci, amestecate cu alune sau fisticuri, după plăcere. Se pune cratița cu toată compoziția pe foc moale, sau pe marginea mașinei, amestecând într'una, până se îngroașă, și se răstoarnă pe masa de aluat sau de marmoră, udată cu apă, întinzând-o cu cuțitul într'un strat de 2 cm. grosime. Se pune foaia de bulină deasupra și dedesupt și se tae în dreptunghiuri, după ce s'a mai răcorit.

NOUGAT DE ZAHĂR ARS.

Se toacă cu cuțitul, nu prea mărunt, pe un fund de lemn, atâtea nuci, încât să avem un pahar plin. Se pune într'o tigae cu coadă, de preferință de aluminiu, un pahar de zahăr tos, pe foc iute, amestecând cu lingura până s'a topit tot, și s'a rumenit, fără însă să fie prea ars. Se adaugă nucile, se mai țin câteva minute pe foc, până se amestecă bine cu zahărul și se răstoarnă pe masa de aluat sau de marmoră udată bine cu apă. Se întinde cu vergeaua, de asemenea udată (pentru aceasta trebue să avem la îndemână un castron cu apă rece, să udăm din când în când vergeaua, altfel se lipește de nougat), o foaie cam de jumătate cm. grosime. Se taie repede cu cuțitul romburi de 7—8 cm. lungime pe 2 cm. lățime, scoțându-le cu cuțitul de pe fund și răsucindu-le în spirală cât sunt încă fierbinți. Trebue lucrat repede, ca să nu se răcească zahărul înainte de a fi tăiat; altfel se sfarmă.

TRUFE.

Se freacă 2 gălbenușuri cu 250 gr. zahăr, până se albesc și se fac ca o cremă. Se adaugă 250 gr. nuci sau migdale fin măcinate și 4 batoane de ciocolată rasă. Se fac cu mâna udată mici gogoșele cât nuca și se dau prin ciocolată granulată.

CARAMELE DE CIOCOLATĂ.

Se amestecă într'o cratiță un pahar de caimac trecut prin sită, un pahar de zahăr pisat, un pahar de ciocolată rasă și 2—3 linguri de miere. Se pune la foc potrivit și se lasă să fiarbă până se leagă ca șerbetul, amestecând într'una, să nu se prindă pe fund. (Se încearcă dacă e gata, lăsând să cadă câteva picături din compoziție într'o ceșcuță cu apă rece. Se iau boabele între degete și dacă sunt destul de legate, înseamnă că sunt gata). Se lasă puțin să piardă din fierbințeala cea mare și se toarnă pe marmora sau masa de aluat, unsă bine cu unt. După ce s'au răcit, se taie cu cuțitul sau cu forma specială de caramele, mici pătrățele.

CARAMELE DE CAFEA.

Se freacă ½ kg. de zahăr cu jumătate pahar de esență de cafea, până se topește zahărul. Se adaugă un baton

de vanilie, un pahar de frișcă proaspătă sau smântână și se pune să fiarbă la foc potrivit, amestecând mereu, până se îngroașă. La fiert se adaugă și o bucățică de unt proaspăt, cât o nucă de mare. Se fac la fel ca și caramelele de ciocolată.

CASTANE ZAHARISITE.

Se crestează castanele cu un cuțitaș ascuțit. Se pun la fiert cu apă rece, și se dau deoparte, după primele clocote. Se curăță atât de coajă cât și de pielița subțire, scoțând câte puține odată din apă. Dacă se răcesc, nu se mai pot coji bine. Odată curățate, se pun să fiarbă la foc mic, într'un sirop de zahăr cu apă. La ½ kg. de castane necurățate, se socotește ½ kg. de zahăr fiert cu 2 pahare de apă. Castanele trebuesc fierte cu încetul, ca să nu se sfarme, cam o oră și jumătate, să le pătrundă bine siropul. Dacă acesta scade de tot la fiert, se mai adaugă puțin sirop, până sunt castanele destul de moi. Se pun pe o farfurie să se scurgă de siropul rămas și după ce s'au răcorit se îmbracă în hârtie de cositor.

A. CREME ȘI GLASURI PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI

CREMĂ DE FRIȘCĂ.

Se freacă 2 gălbenușuri crude cu 2 linguri de ciocolată rasă. Se amestecă ușor cu 250 gr. frișcă bătută cu puțin zahăr. E ușor de pregătit și foarte bună pentru umplut orice tort, cornete de aluat franțuzesc, etc.

CREMĂ DE VANILIE.

Se pune un baton de vanilie într'o cratiță cu ½ litru de lapte clocotit. Se acopere și se lasă să stea astfel vreun sfert de oră, ca să se parfumeze bine laptele. Se freacă bine într'un castron 4 ouă întregi cu 175 gr. de zahăr și 60 gr. făină, și se toarnă laptele fierbinte, câte puțin odată, amestecându-l într'una cu lingura de lemn. Se pune apoi pe mașină la foc mic, amestecând mereu, ca să nu se prindă crema pe fund. După ce începe să fiarbă, se mai ține 2—3 minute, și se dă deoparte. Se adaugă unt proaspăt cât 2 alune, și se mai amestecă din când în când, până se răcorește de tot, ca să nu se facă pieliță deasupra. Dacă dorim să fie mai fină, se pune în loc de 4 ouă întregi, 6 gălbenușuri (fără albușuri).

Se întrebuințează la plăcintă cu cremă (senatori) ,,choux à la crême'', éclairs, etc. Dacă, atunci când e pe foc, băgăm de seamă că crema devine grunzuroasă, se dă repede la o parte, și se așează cratița cu fundul în apă rece, adăugând și înăuntru o lingură de apă dela ghiață. Se bate apoi bine cu lingura sau cu telul, până ce dispar grunzurii. Se poate înlocui vanilia cu coajă rasă de lămâie sau portocală. Aceasta se pune la început în lapte, care se strecoară înainte de întrebuințare.

CREMĂ FRANGIPANĂ.

Se pune un baton de vanilie într'o cratiță cu ½ litru de lapte clocotit. Se acopere și se lasă astfel pe marginea mașinei un sfert de oră. Se bat bine într'un castron 4 gălbenușuri și un ou întreg, cu 100 gr. făină și 100 gr. zahăr. Se subție cu laptele vanilat, turnat încetul cu încetul. Se amestecă apoi într'una, pe foc moale, până ce începe să fiarbă. Se dă la o parte, amestecând mereu, se adaugă 50 gr. unt proaspăt, tăiat în bucățele (ca să se încorporeze cât mai repede) și 20 gr. macaroane (turtițe de migdale) pisate mărunt. Se mai amestecă din când în când, până se răcește de tot.

CREMĂ DE UNT.

Se pune să fiarbă într'o cratiță vreo 3—4 minute un decilitru de apă cu 120 gr. de zahăr bucăți. Se adaugă în siropul clocotit după plăcere, un baton de vanilie, sau puțină coajă de lămâie. Se acopere și se lasă astfel să stea un sfert de oră. Se freacă într'un castron 6 gălbenușuri, se adaugă, turnând

încetul cu încetul, siropul strecurat. Se pune pe foc moale, și se amestecă într'una cu o lingură de lemn. Trebue să băgăm de seamă să nu se facă cocoloși ; în acest caz se procedează ca pentru crema de vanilie, sau se trece printr'o sită fină.

Se frământă puțin ca să se moaie 200 gr. de unt foarte proaspăt, cu o lingură de lemn (aceasta trebue să fie neîntrebuințată la alte cele, de oarece untul ia repede orice miros) sau se pune într'o cârpă și se apasă de câteva ori cu mâna. Nu trebue frecat spumă. Se împarte în bucăți mai mici, care se amestecă bine cu crema pe jumătate caldă. Crema trebue să fie întrebuințată îndată ce e gata, căci se întărește la rece și se întinde cu greu.

Se poate face la fel cu lapte, în loc de apă, proporțiile fiind : 4 gălbenușuri, 2 ½ dl. lapte, 125 gr. zahăr și 200 gr. unt, un baton de vanilie sau coajă rasă de lămâie. La urmă se adaugă, după plăcere, esență de portocale, zmeură, fisticuri, ca să capete culoarea și parfumul dorit.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ.

Se procedează ca și pentru crema de vanilie (pag. 317) adăugând la cantitățile date 100 gr. de ciocolată rasă în laptele clocotit.

*

Se pune să fiarbă câteva minute, într'o cratiță, 1 ½ dl. de apă cu 150 gr. zahăr și 250 gr. ciocolată rasă, sau tăiată bucăți mici. Se amestecă într'una, ca să nu se prindă pe fund. Când e destul de legată, se dă deoparte, se lasă să se mai răcorească puțin și se freacă bine ca pentru șerbet. Se adaugă apoi 2 gălbenușuri, frecând într'una până ce totul e amestecat.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ CU UNT.

Se pregătește crema de unt ca mai sus. Se moaie 100 gr. de ciocolată tăiată bucăți cu 2 linguri de apă într'o cratiță pe marginea mașinei, amestecând până se face ca o cremă. Se amestecă cu restul compoziției odată cu untul.

*

Se freacă 200 gr. de unt până se face spumă. Se adaugă 2 gălbenușuri de ou puse pe rând, și 120 gr. de zahăr. Se moaie

pe marginea maşinei 100 gr. ciocolată rasă, sau tăiată bucăţi, cu 2 linguri de apă. Când s'a topit şi s'a făcut ca o cremă, se amestecă cu untul.

CREMĂ DE CAFEA.

Se pregăteşte o cremă de vanilie, (pag. 317) adăugând la început în lapte un decilitru de cafea concentrată (la 4 dl. de lapte se pune 1 dl. de cafea) astfel ca să avem în total jumătate litru de lichid. Se întrebuinţează la ,,éclair''-uri, ,,choux à la crême'', cornete, etc.

CREMĂ DE CAFEA CU UNT.

Se face întocmai ca şi crema de unt, înlocuind apa pentru sirop cu aceiaşi cantitate de cafea (2 linguri de cafea la un pahar de apă).

*

Se freacă 200 gr. de unt spumă, la care se adaugă 2 gălbenuşuri. Se topeşte într'un decilitru de cafea concentrată 120 gr. de zahăr. După ce s'a răcorit, se toarnă câte o picătură odată peste crema de unt, amestecând, până ce e cuprinsă toată cafeaua.

CREMĂ DE COZONAC.

Se moaie o felie de 200—300 gr. de cozonac uscat cu câteva linguri de sirop făcut dintr'un pahar de apă şi 200 gr. zahăr. Se freacă bine, până se face ca o cremă, adăugând 2 linguri de rom şi sirop cât se mai cere, până se face crema potrivit de groasă. După ce e bine amestecată, se adaugă după plăcere, puţină esenţă de cafea, ciocolată rasă, sau 2—3 linguri de marmeladă. La fel se poate face crema din bişcoturi uscate, sau chiar din tortul pe care vrem să-l umplem ca cremă. Pentru aceasta, se taie tortul în trei felii transversale, cea din mijloc ceva mai subţire. Aceasta se scoate, se moaie cu sirop şi se procedează întocmai ca mai sus.

CREMĂ DE NUCI.

Se fierbe 300 gr. de nucă pisată cu 2 decilitri de lapte şi 100 gr. zahăr, până se îngroaşă ca o cremă. După ce s'a

luat dela foc, se adaugă 2 linguri de rom, şi dacă dorim, şi o lingură de ciocolată rasă, sau de cacao. In acest din urmă caz, se măreşte cantitatea de zahăr la 150 gr.

CREMĂ DE ALUNE.

Se bate 250 gr. de frişcă. Se amestecă uşor cu 2 gălbenuşuri frecate cu 150 gr. de zahăr pisat. Se adaugă 150 gr. de alune prăjite şi pisate mărunt.

CREMĂ PRALINATĂ (CU ALUNE).

Se pregăteşte o cremă de unt ca mai sus (pag. 317), la care se adaugă o lingură de rom. Se pune într'o cratiţă, de preferinţă de aluminiu, 200 gr. de zahăr tos sau pisat. Când începe să se topească şi să se rumenească, se adaugă 200 gr. de alune, şi se mai amestecă până ce s'a topit de tot zahărul. Se răstoarnă cu totul pe masa de aluat udată, şi după ce s'a răcit, se sfarmă fie în piuliţa de piatră, fie cu vergeaua pe masa de aluat. Se amestecă apoi cu crema de unt.

CREMĂ DE FRUCTE.

Se freacă 2 gălbenuşuri cu o linguriţă de făină şi 150 gr. zahăr, peste care se toarnă 2 decilitri de lapte cald. Se pune pe foc moale, amestecând într'una, ca să nu se facă cocoloşi. Se dă deoparte când începe să fiarbă. Se mai amestecă şi, după ce a mai pierdut din fierbinţeală, fără să se răcească de tot, se adaugă 100 gr. de unt proaspăt, tăiat în bucăţi mici cât nuca. Se amestecă iarăşi şi după ce s'a răcit de tot, se adaugă 150 gr. de frişcă bătută şi 150 gr. de fructe zaharisite tăiate mărunt.

CREMĂ DE CASTANE.

Se curăţă 400 gr. de castane de coajă şi de pieliţă (pag. 256). Se fierb cu puţină apă până se moaie. Se scurg. Se trec prin maşină, apoi prin sită şi se adaugă un sirop gros, făcut din 300 gr. zahăr şi o ceaşcă de apă. Se pune la foc şi se amestecă până se mai îngroaşă. Se freacă spumă 200 gr. unt, se adaugă castanele punând câte puţin odată, şi picurând din când în când puţin rom, după gust.

CREMĂ DE CAISE.

Se amestecă bine 3 linguri de marmeladă de caise cu un albuş. Se bat 3 albuşuri spumă, cu 3 linguri de zahăr şi se amestecă uşor cu marmelada.

CREMĂ DE LĂMÂIE.

Se freacă 100 gr. de zahăr bucăţi pe coajă de lămâie, se piseasă şi se freacă cu 4 gălbenuşuri, bine, până se face ca o cremă. Se adaugă zeama dela o jumătate lămâie, se mai freacă pe marginea maşinei şi se adaugă amestecând uşor, cele 4 albuşuri spumă.

GLASURĂ ALBĂ DE ZAHĂR.

Se pune într'o cratiţă ½ kg. zahăr tos cu un sfert de litru de apă rece, pe marginea maşinei, şi numai după ce s'a topit zahărul cu încetul, se înpinge cratiţa pe foc bun, ca să fiarbă. E suficient de legat atunci când luând o picătură de sirop între două degete, îl simţim ca un cleiu care se întinde. Se dă la o parte şi după ce s'a răcorit atât încât să putem atinge cu mâna fără să ne frigem, se freacă bine cu o lingură sau cu vergeaua de lemn, până se albeşte. Se toarnă peste tort, întinzându-l egal cu cuţitul. Se poate păstra într'un borcan mai multă vrem şi se încălzeşte puţin la bain-marie (pag. 16) înainte de întrebuinţare. (Să nu fiarbă). Pentru a-i da parfum sau culoare deosebită, se poate adăuga puţin liqueur de cacao, curacao, anisette, vişinată, etc. Aceasta se pune cu picătura, amestecând-o bine cu glazura de zahăr.

GLASURĂ ALBĂ DE ALBUŞ.

Se freacă cu o lingură curată de lemn (nu se bate cu telul) 2 albuşuri de ou cu 200—250 gr. zahăr pisat şi trecut printr'o sită foarte fină. (Cantitatea de zahăr variază după mărimea ouălelor). Se freacă viguros şi într'una, până se face o pastă uniformă, potrivit de groasă. Se adaugă câteva picături de lămâie. Se întrebuinţează la glasat tortul şi la decoraţiuni. In acest din urmă caz, se adaugă ceva mai mult zahăr, şi se umple un cornet de hârtie pe trei sferturi. Se taie o deschizătură foarte mică la vârf şi se plimbă cornetul deasupra tortului, strângându-l uşor cu mâna, ca să iasă un fir egal de glazură Se fac diferite linii sau figuri.

GLASURĂ DE CIOCOLATĂ (fără foc).

Se pune într'o cratiță mică 100 gr. de ciocolată tăiată mărunt, cu o lingură de apă ; se ține la cald în alt vas cu apă clocotită, până se topește. Se amestecă cu lingura, până ce devine ca o cremă. Deoparte se freacă într'un castron 100 gr. de zahăr foarte fin cu 2 linguri de apă rece. Se freacă mult și viguros, până se face ca un șerbet. Se amestecă cu ciocolata topită. Se pune cu totul într'un vas cu apă clocotită, dar nu pe foc. Când e destul de moale, se toarnă din vas odată peste tort (nu se pune câte puțin cu lingura, căci ar ieși suprafața neegală).

GLASURĂ DE CIOCOLATĂ.

Se pune 150 gr. de ciocolată tăiată mărunt într'o cratiță mică cu 3 linguri de apă caldă, pe marginea mașinei. Se amestecă, fără să fiarbă, până se face ca o cremă. Deoparte, se pune la fiert 150 gr. de zahăr cu un decilitru de apă. Se fierbe, până se face un sirop gros ca pentru glasura albă de zahăr (pag. 321). Se toarnă câte puțin sirop odată peste ciocolată, amestecând bine ca la maioneză, până intră tot siropul. Glasura trebue să fie puțin caldă când e turnată peste tort. Prăjiturile mici sunt muiate ele în glasură.

GLASURĂ DE CIOCOLATĂ CU UNT.

Se pune într'un vas, pe marginea focului, 100 gr. ciocolată tăiată în bucăți mici, cu 150 gr. de zahăr și ceva mai puțin ca un decilitru de lapte. După ce s'a topit, se împinge la foc mai bun, și se lasă să dea vreo două clocote. Când e destul de legată (se încearcă ca și caramelele, pag. 315, dar trebue să fie ceva mai moale), se adaugă unt proaspăt cât o nucă. Se mai freacă puțin, cât se amestecă și untul, și se toarnă de caldă peste tort.

GLASURĂ DE CAFEA (fără foc).

Se freacă 200 gr. de zahăr foarte fin cu 4 linguri de cafea concentrată, bine, până se face ca un șerbet. Se pune cu totul într'un vas cu apă fierbinte, și după ce s'a încălzit puțin, se toarnă peste tort. Atât timp cât glasura nu e uscată să se evite a ține tortul în curent. Acesta face ca să aibă glasura ape, și să piardă din lustru.

GLASURĂ DE CAFEA.

Se pune într'o cratiță 150 gr. zahăr, cu 4 linguri de cafea. După ce s'a topit zahărul, se dă cratița pe foc și se lasă să fiarbă până se leagă, ceva mai puțin ca pentru șerbet. (Vezi *șerbet de căpșuni* pag. 369). Se lasă apoi să se răcească, până poți atinge cu mâna fără să te frigi, și se freacă cu o vergea de lemn până se deschide la culoare.

GLASURĂ DE ZAHĂR ARS.

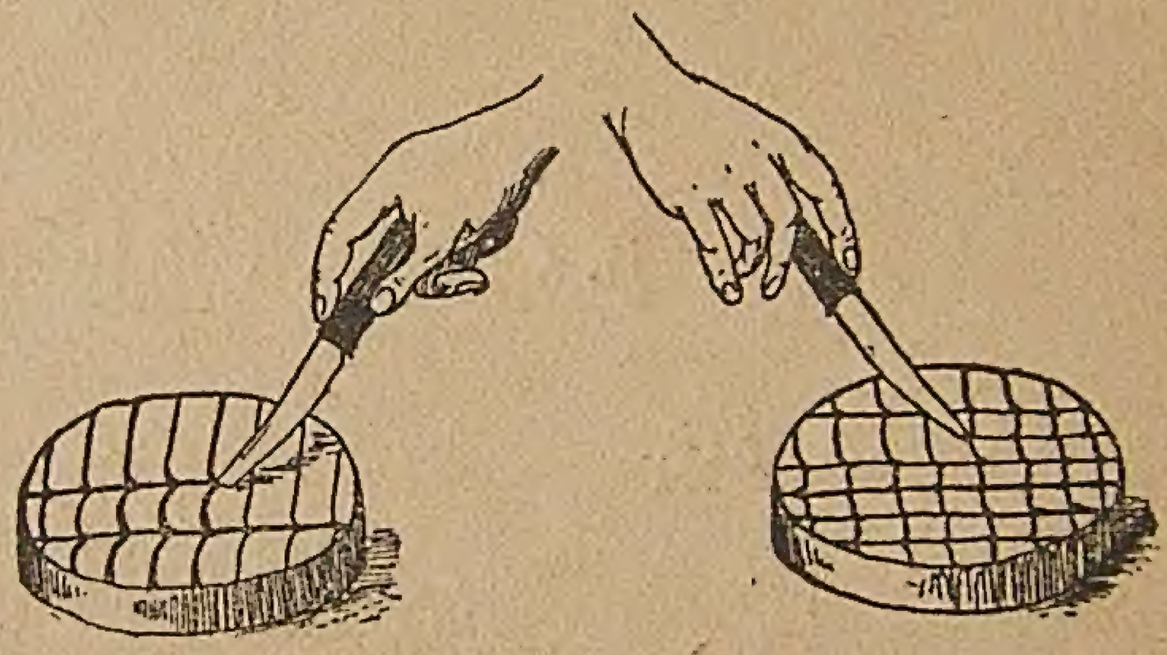
Se arde într'o cratiță, dar nu prea tare, 50 gr. zahăr, și se stinge cu un pahar de apă. Se adaugă 250 gr. de zahăr. Se fierbe până se leagă și se pregătește întocmai ca mai sus.

GLASURĂ DE ROM.

Se face o glasură albă de zahăr (pag. 321), la care se adaugă 2 linguri de rom, puse câte puțin odată, și amestecând mereu.

GLASURĂ DE CAISE.

Se trece dulceața de caise sau marmelada printr'o sită fină, se adaugă foarte puțină apă și se mai ține la foc, amestecând bine, până se leagă. Se întinde de caldă pe tort, cu un cuțit. După ce s'a uscat, se poate întinde peste această glasură o alta de zahăr alb sau de rom.



Dungile marmorate se trag cu vârful cuțitului

DIFERITE GLASURI.

Orice șerbet de fructe poate servi ca glasură. Se moaie cantitatea necesară pentru glasat într'o cratiță la „bain-marie", fără să fiarbă, adăugând, dacă ne pare prea legat, puțină apă. Se întrebuințează de cald pentru glasat tortul.

GLASURĂ MARMORATĂ.

Se îmbracă tortul cu o glasură albă de zahăr (pag. 321). Intre timp avem pregătit la îndemână o glasură de ciocolată,

sau oricare alta, de culoare închisă. Inainte ca prima să se fi uscat, facem cu glasura de culoare închisă, pe care am pus-o într'un cornet de hârtie, dungi subțiri, paralele, cam de 2—3 cm. distanță între ele (fig.). Cu vârful unui cuțit tragem alte dungi perpendiculare pe cele dintâiu, la 4 cm. distanță, unele de altele, cuțitul abia să intre în glasură (fig.). Intre acestea din urmă tragem alte dungi care să pornească în sens opus celor din urmă. Vârful cuțitului amestecând ușor culoarea liniilor închise pe fondul alb, dau un efect marmorat.

B. CREME, GELÉE-URI

CREMĂ LA CEȘTI.

De vanilie. Se pune 1 l. de lapte să fiarbă cu un baton de vanilie și ¼ kg. de zahăr. Se bat într'un castron 4 gălbenușuri cu 4 ouă întregi, peste care se toarnă cu încetul laptele cu zahărul. Se trece totul printr'un tifon. Se așează cești le ce vrem să umplem într'o tavă destul de încăpătoare, ca să circule apa între ele. Cu lingura se umplu pe rând cești le cât mai pline, căci crema va scădea la fiert. Se toarnă apoi apă clocotită în tavă, servindu-ne de o pâlnie, ca să nu intre apă și în cești. Se dă la cuptor și se acopere totul cu un capac mare. Focul trebue să fie potrivit, astfel ca apa, deși foarte fierbinte, să nu fiarbă în clocote mari. Crema în cești de mărime obișnuită, se ține la cuptor între 25 și 30 de minute. Când cești le sunt mai mici, se țin ceva mai puțin. Se încearcă dacă e gata, scoțând o ceașcă din apă, și aplecând-o puțin într'o parte, crema trebue să se ție, fără să fie prea întărită. Se scot cu totul,

și se lasă să se răcească, mai ținându-le vreo 10 minute în apă. Când se scot din apă se șterg cestile cu un șervet și se servesc cu frișcă bătută sau ,,langues de chat''.

Cremă de zahăr ars. Se face întocmai ca mai sus, punând să se ardă jumătate din cantitatea de zahăr într'o cratiță. Se stinge cu 2 linguri de apă și se amestecă cu laptele și cu restul de zahăr.

Cremă de cafea. Se adaugă în lapte, după ce acesta a fiert, 3 linguri de cafea concentrată, micșorând cu tot atâta, dela început, cantitatea de lapte.

Cremă de ciocolată. Se moaie într'o cratiță 200 gr. de ciocolată tăiată bucăți cu 2—3 linguri de apă, pe marginea mașinei. Se freacă până se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul laptele cu zahăr și se amestecă apoi cu ouăle.

CREMĂ DE VANILIE CARAMELIZATĂ.

Se pune într'o cratiță ½ litru de lapte cu un baton de vanilie și 4 linguri de zahăr. Se ține la început pe marginea mașinei, până se topește zahărul, se împinge apoi pe foc bun, și se lasă să dea în clocot. Se bat într'un castron 4 ouă întregi (ca să fie crema mai fină, se pot pune numai 2 ouă întregi și 4 gălbenușuri), dar nu prea mult, ca să nu devie crema spumoasă, ci atât cât se amestecă bine albușul cu gălbenușul. Peste acestea se toarnă cu încetul, amestecând într'una, laptele cu zahărul.

Se pun 3 linguri de zahăr într'o formă de tablă cu gaură la mijloc și cu pereții drepți sau, la nevoie, într'o oală de mărime potrivită pentru cantitatea de mai sus. Se ține pe foc bun, până se arde zahărul, fără să se înegrească, căci atunci ar da un gust amar cremei. Se pleacă forma pe toate părțile, ca să îmbrace cu zahărul ars pereții până la înălțimea la care va ajunge crema. Se strecoară compoziția, se toarnă în formă. Se acopere și se așează forma într'un vas cu apă clocotită. Se dă la cuptor, se ține să fiarbă la foc potrivit 50—60 de minute. Se încearcă cu un pai dacă e gata, și anume când paiul iese curat, se poate da crema deoparte. Se lasă să se răcească în vasul cu apă, iar când e rece, se desprinde crema de pe marginea de sus cu un cuțit și se răstoarnă pe farfurie.

Se poate garnisi după plăcere cu ,,langues de chat'' sau frișcă bătută cu zahăr.

CREMĂ DE ZAHĂR ARS.

Se ard într'o cratiță 20 bucăți de zahăr, până capătă o culoare potrivită, nu prea închisă. Se sting cu 4 linguri de apă, și se lasă să mai fiarbă până scade cantitatea pe jumătate. Intre timp se topesc 3 foi de gelatină du 2 linguri de apă clocotită și se amestecă cu zahărul ars ; se țin pe marginea mașinei, la cald. Se bat spumă 4 albușuri, se amestecă cu compoziția de mai sus, cât e foarte fierbinte, se mai bat împreună și se lasă să se răcească. După ce s'a răcit se adaugă, amestecând ușor, 250 gr. de frișcă bătută cu puțin zahăr vanilat. Se toarnă compoziția într'o formă unsă cu ulei de migdale, se lasă câteva ore la ghiață și se răstoarnă. Se garnisește cu frișcă bătută și se servește cu ,,langues de chat''.

Formă pentru cremă.

CREMĂ DE CAFEA.

Se freacă 4 gălbenușuri cu 120 gr. de zahăr, până se face ca o spumă. Se adaugă 2 linguri de esență de cafea, o lingură de rom și 3 foi de gelatină muiată cu 2 linguri de apă fierbinte. Se pune cu totul pe marginea mașinei amestecând mereu, până se încălzește.

Se bat cele 4 albușuri spumă, se amestecă cu crema de mai sus, la care se adaugă 250 gr. de fricșă bătută. Se toarnă compoziția într'o formă unsă cu ulei de migdale și se dă la ghiață. După ce s'a răsturnat, se garnisește cu frișcă bătută.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ.

Intr'o cratiță mică, se topesc cu 2 linguri de apă, 250 gr. de ciocolată, tăiată bucăți. Totodată se topesc 4 foi de gelatină cu 2—3 linguri de apă clocotită, se trece printr'un tifon și se amestecă bine cu ciocolată. Se bate ½ kg. frișcă cu 2—3 linguri de zahăr vanilat, după plăcere. Inainte ca ciocolata să fie de tot rece, se amestecă cu ¾ din frișcă, punând din aceasta câte puțin, în cratița cu ciocolată. Se udă cu apă o formă de tablă, se toarnă compoziția și se ține câteva ore pe ghiață. Când dorim s'o răsturnăm se moaie repede forma într'un vas cu apă fierbinte. Se servește garnisită cu restul de frișcă bătută cu zahăr.

Se topesc 4 batoane de ciocolată, tăiată bucăți, cu o lingură de apă pe marginea mașinei (să nu fiarbă). Se dă deoparte, se adaugă 4 gălbenușuri pe rând, frecând până se amestecă bine cu ciocolata. Se mai adaugă o lingură de rom, 125 gr. de unt frecat spumă, iar la urmă cele 4 albușuri bătute spumă cu 8 linguriţe de zahăr. Se amestecă totul ușor, se așează pe farfuria sau compotiera cu care va fi servită și se ține o oră la ghiață. Inainte de a servi, se garnisește cu frișcă bătută.

SPUMĂ DE CIOCOLATĂ (Mousse au chocolat).

Intr'o cratiță mică se pune 1 baton de ciocolată cu o bucățică de unt proaspăt cât o nucă. Se ține în gura cuptorului deschis, mestecând, până se face ca o cremă. Deoparte se bat spumă 2 albușuri cu 2 linguriţe de zahăr. Se amestecă cu ciocolată adăugând și 2—3 linguri de rom după plăcere. Se toarnă într'o formă mică de hârtie (se găsesc la librării) și se servește după ce a stat o oră la rece. Păstrând proporțiile, se pot mări cantitățile oricât.

CREMĂ BRAZILIANĂ.

Se pune la fiert ¾ de litru de lapte cu o jumătate baton de vanilie și 4 linguri de zahăr. Cum a dat în clocot se dă deoparte și se adaugă 2 linguri de cafea concentrată. Intre timp se topește într'o cratiță mică pe marginea mașinei 150 gr. de ciocolată cu o lingură de apă. Când s'a făcut ca o cremă se amestecă cu încetul cu laptele și cafeaua.

Deoparte se bat nu prea tare 6 ouă întregi (sau 4 ouă întregi și 3 gălbenușuri) și se amestecă cu compoziția de mai sus. Se îmbracă o formă cu zahăr ars, și se pregătește mai departe întocmai ca crema de vanilie (pag. 325).

LAPTE DE PASĂRE (Oeufs à la neige).

Se pune la foc, într'o cratiță potrivit de mare, un litru de lapte în care se adaugă 100 gr. de zahăr și jumătate baton de vanilie, amestecând câte puțin până se topește zahărul. Se bat într'un castron 6 albușuri de ou, la care se adaugă, după ce s'au făcut spumă 100 gr. de zahăr pisat, și se mai bate, până se ține albușul tare. Când laptele începe să fiarbă, se trage cratița pe foc mai mic, astfel ca laptele abia să mai

dea în clocote. Cu o lingură mare de masă, se ia din albușul spumă și cu lama unui cuțit se netezește suprafața, lăsând-o să fie puțin bombată, apoi se scutură lingura deasupra cratiței cu lapte. Pentru ca albușul să cadă ușor de pe lingură, aceasta se udă în apă, înainte de a fi băgată în albuș.

Se formează astfel 4—5 ouă din albuș, nu mai multe, ca să aibă loc să crească. Se țin mai puțin de două minute pe o parte, se întorc pe cealaltă și se țin încă pe atâta. Se scot cu lingura cu găuri, așezându-le pe o sită, ca să se scurgă. Se continuă apoi tot așa mai departe, până ce am fiert tot albușul. Pentru ca acesta să rămână frumos crescut, de două lucruri să se țină seamă : Să nu fiarbă laptele în clocote mari când se pune albușul, și acesta să nu se ție prea mult la foc.

Deoparte se freacă cele 6 gălbenușuri cu 100 gr. de zahăr și o linguriță de feculă. (Aceasta poate fi înlocuită cu foarte puțină făină). Se toarnă cu încetul laptele strecurat, se dă cu totul pe foc moale, amestecând, până începe să se lege. Când crema s'a răcorit, se toarnă în farfuria cu care va fi servită la masă, iar deasupra se așează ouăle de albuș.

ÎLE FLOTTANTE.

Se pune într'o cratiță la foc 100 gr. zahăr pisat. Când începe să se rumenească, se adaugă 100 gr. de migdale curățate, și se mai ține o clipă până se amestecă zahărul cu migdalele. Se răstoarnă cu totul pe marmoră sau pe o farfurie udată cu apă. Se pisează apoi, fie în piuliță, fie cu vergeaua pe masa de aluat. Se arde într'o formă pentru creme 100 gr. de zahăr (vezi *cremă de vanilie*, pag. 325). Deoparte se bat 8 albușuri spumă, se pune 100 gr. de zahăr, se mai bate și se adaugă 2 linguri de făină, o lingură de rom și migdalele pisate. Se toarnă compoziția în forma îmbrăcată cu zahăr ars, se așează într'un alt vas cu apă clocotită, se dă la cuptor să fiarbă o oră. Se răstoarnă și se pune împrejur următoarea cremă :

Se pune un sfert de litru de lapte să fiarbă împreună cu o jumătate baton de vanilie și 100 gr. de zahăr. Se freacă deoparte 3 gălbenușuri cu o linguriță de feculă. Se toarnă laptele cu încetul și 2 linguri de esență de cafea. Se amestecă totul bine pe marginea mașinei, până începe să se ție compoziția pe lingură. După ce s'a răcit, se toarnă în jurul prăjiturei.

CREMĂ BIBESCU.

Se curăță castanele cum am arătat la pag. 256. Se fierb apoi cu apă cât să le cuprindă, până se moaie. Se scurg bine de apă. Se trec prin mașina de tocat și pe urmă prin sită. Se face un sirop gros din 700 gr. de zahăr și un pahar și jumătate de apă. Când e bine legat, se toarnă cu încetul peste castane, se amestecă, apoi se pune cu totul la foc, împreună cu jumătate baton de vanilie, frecând mereu, ca să nu se prindă pe fund. Se ține până se îngroașă. Se freacă 150 gr. unt foarte proaspăt, se amestecă cu castanele răcorite și se adaugă o lingură de rom.

Se îmbibă cu sirop cu rom câteva bișcoturi, se așează pe o farfurie mare, astfel ca să formreze un fund peste care se va pune crema de castane. Aceasta se pune cu cornetul de hârtie, în rânduri unele peste altele, până se isprăvește crema. La mijloc se lasă un loc gol, în care se așează frișcă bătută cu zahăr.

CREMĂ DE CASTANE.

Se curăță castanele cum am arătat la pag. 256. Se fierb apoi cu apă cât să le cuprindă, până se moaie. Se scurg bine, se trec de calde prin mașina de tocat și pe urmă prin sită. Se face un sirop din 300 gr. zahăr cu o jumătate pahar de apă. Se amestecă cu încetul cu castanele și se pun împreună la foc până se îngroașă. Se adaugă 2 linguri de rom, 3 foi de gelatină muiată cu apă clocotită și 125 gr. de frișcă bătută. Se amestecă totul bine împreună, se unge o formă cu ulei de migdale, se toarnă compoziția și se lasă 2—3 ore la ghiață. Se răstoarnă, se presară deasupra ciocolată granulată, iar împrejur se pune frișcă bătută.

CREMĂ DE FRAGI.

Se trec prin sită ½ kg. de fragi și se amestecă cu ¼ sfert kg. de zahăr și cu 8 foi de gelatină disolvată cu apă fierbinte și trecută printr'un tifon. Se bate spumă ½ kg. de frișcă și se amestecă cu compoziția de mai sus. Se unge o formă cu unt de migdale, se toarnă crema și se dă câteva ore la ghiață. După ce se răstoarnă, se garnisește cu fragi stropiți cu rom și dați prin zahăr pisat.

CREMĂ DE SMEURĂ.

Se pregătește la fel cu crema de fragi.

CREMĂ DE BANANE.

Se rad pe o răzătoare cu găurele mari, 4 banane, se stropesc cu 2 linguri de rom și se amestecă cu 4 linguri de zahăr. Se bate ½ kg. de frișcă, la care se adaugă 8 foi de gelatină dizolvată în apă fierbinte și trecută printr'un tifon, și bananele. Se amestecă totul ușor, se toarnă într'o formă unsă cu ulei de migdale și se dă la ghiață. După ce s'a răsturnat pe farfurie, se garnisește cu felii de banane.

CREMĂ DE FISTICURI.

Se opăresc și se curăță 100 gr. de fisticuri. Se pisează în piulița de piatră, cu o lingură sau două de lapte. Se trece prin sită, se amestecă cu 5 linguri de zahăr, 2 linguri de rom și 6 foi de gelatină muiată cu apă fierbinte și trecută printr'un tifon. Se bate ½ kg. de frișcă; se amestecă totul împreună și se toarnă compoziția într'o formă unsă cu unt de migdale. Se lasă câteva ore pe ghiață, apoi se răstoarnă.

CREMĂ CU FRUCTE ZAHARISITE.

Se taie mărunt 75 gr. de fructe zaharisite (în lipsă, pot servi și diferite fructe din dulceață, scurse bine de zeamă). Se stropesc cu o lingură sau două de rom și se lasă astfel să stea o jumătate de oră. Se freacă 4 gălbenușuri cu 100 gr. zahăr pisat, până se fac ca o cremă. Se adaugă 100 gr. migdale curățate și măcinate, 120 gr. de unt muiat pe marginea mașinei, fără să fie topit, 2 linguri de lapte și fructele. Se amestecă totul bine. Se tapetează fundul și pereții unei forme de tablă cu biscoți muiați bine de tot cu sirop amestecat cu rom, se toarnă compoziția și se dă la rece. După ce se răstoarnă, se pune primprejur, dacă dorim, frișcă bătută cu zahăr.

BAVAROISE DE VANILIE.

Se pune într'o cratiță bine smălțuită ½ litru de lapte, 6 ouă întregi, 200 gr. de zahăr, un baton de vanilie, 7 foi de gelatină, spălate în apă rece și o lingură de feculă. Se bat

puțin cu furculița, apoi se amestecă mereu cu lingura, până începe compoziția să fiarbă. Se ține pe foc potrivit, având grijă să nu se taie. Se amestecă într'una, iar când crema începe să se ție de lingură, se dă la o parte, se răstoarnă într'alt castron, se mai vântură de câteva ori, ca să nu prindă pieliță deasupra. Când s'a mai răcorit, se amestecă ușor cu 350 gr. de frișcă bătută fără zahăr. Se toarnă compoziția într'o formă de tablă, cu o gaură la mijloc, unsă cu ulei de migdale. Se dă la ghiață vreo 2 ore. Se răstoarnă, și se umple golul din mijloc cu frișcă bătută cu zahăr vanilat. In compoziție se pot pune fructe zaharisite, tăiate mărunt, stropite cu rom și ținute astfel vreo jumătate de oră.

BAVAROISE DE ALUNE.

Se face ca mai sus, adăugând la cantitățile date 150 gr. de alune prăjite, curățate de pieliță (se freacă în mână, sau cu un șervet aspru, după ce au fost prăjite) și sfărâmate. Forma se unge ca mai sus cu ulei de migdale, sau se udă bine cu apă. In acest din urmă caz, înainte de a fi răsturnată, forma se moaie o clipă în apă caldă.

BAVAROISE DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiță mică 150 gr. de zahăr, nu se face prea închis și se stinge cu o lingură sau două de apă. Se pune într'o cratiță bine smălțuită o jumătate litru de lapte, 6 ouă întregi, 100 gr. de zahăr, o jumătate baton de vanilie, o linguriță de feculă (sau de făină), zahărul ars și 7 foi de gelatină spălate cu apă rece. Se procedează apoi ca și pentru „bavaroise de vanilie."

BAVAROISE DE CAFEA.

Se face ca și cea de vanilie, adăugând în lapte 2 linguri de esență de cafea.

BAVAROISE DE CIOCOLATĂ.

Se moaie pe marginea mașinei 4 batoane de ciocolată cu 2 linguri de apă. Se amestecă cu încetul cu laptele și se procedează ca pentru „bavaroise de vanilie".

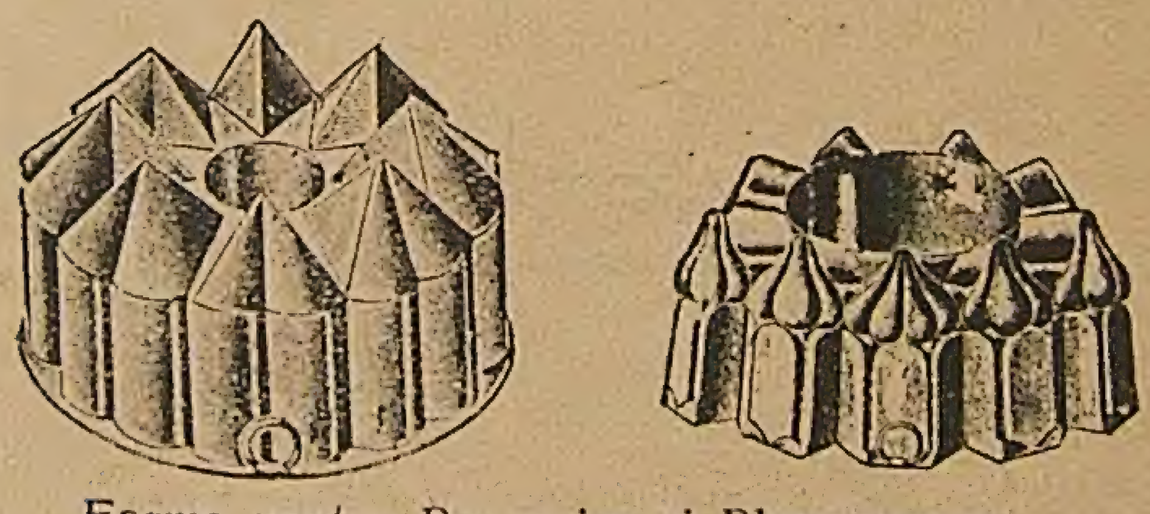
Se poate adăuga în compoziție, odată cu frișca și bucățele de ciocolată sfărmată, cam de mărimea bobului de mazăre. După ce s'a răsturnat, se presară ciocolată granulată și se pune de jur împrejur frișcă bătută cu zahăr.

BAVAROISE DE PORTOCALE.

Se aleg patru portocale cu coaja groasă. Se spală și se șterg ușor cu o cârpă. Se ia 75 gr. de zahăr bucăți și se freacă pe rând fiecare bucățică de zahăr de coaja de portocală, până ce s'a luat toată coaja galbenă. Se fierbe ½ litru de lapte, se adaugă zahărul parfumat cu portocală, se acopere și se lasă să se topească pe marginea mașinei. Se adaugă 6 ouă întregi, 150 gr. de zahăr, 7 foi de gelatină, o linguriță de fecule și se procedează apoi ca pentru „bavaroise de vanilie". Se adaugă odată cu frișca bătută, portocală zaharisită, tăiată mărunt și care a fost stropită cu puțin liqueur de portocale. (Miezul portocalelor nu se întrebuințează la bavaroise).

BLANC-MANGER DE MIGDALE.

Se curăță 200 gr. migdale dulci și 10 gr. migdale amare, se pisează mărunt într'o piuliță de piatră și se opăresc cu ½ litru de lapte. Se lasă să stea acoperite așa vreun sfert de oră; se trec printr'un șervet, storcând, ca să iasă tot sucul. Se moaie într'o cratiță cu 4 decilitri de apă,



Forme pentru Bavaroise și Blanc-manger.

8 foi de gelatină și 120 gr. de zahăr. Se amestecă cu lingura pe marginea mașinei, până ce totul s'a topit. Se lasă să se răcorească, se adaugă laptele de migdale și o linguriță de apă de flori. Se vântură cu lingura, ca să se amestece bine totul împreună. Se toarnă într'o formă de tablă, se dă la ghiață 2 ore. Se răstoarnă băgând forma o clipă în apă fierbinte. Se servește simplu sau cu un sos de vanilie sau de ciocolată.

BLANC-MANGER DE CIOCOLATĂ.

Se topesc 4 batoane de ciocolată cu 2 linguri de apă, frecând, până se face ca o cremă. Se amestecă cu încetul cu un litru de lapte, în care se adaugă 120 gr. de zahăr. Se ține la cald, pe marginea mașinei, amestecând din când în când, până se topește zahărul. Se moaie în apă fierbinte 8 foi de gelatină, se amestecă cu încetul cu laptele, se vântură cu lingura până se răcorește, se toarnă în formă, se dă la ghiață. Când vrem s'o răsturnăm, se vâră o clipă forma în apă fierbinte.

BLANC-MANGER DIN DOUĂ CULORI.

Se pune un litru de lapte pe foc, cu jumătate baton de vanilie, 120 gr. de zahăr și 8 foi de gelatină, muiate cu puțină apă fierbinte. Când zahărul s'a topit, se vântură puțin ca să se mai răcorească, apoi se desparte exact în două. Jumătate se toarnă în forma de tablă, punând-o la ghiață ca să se prindă. Cealaltă se ține pe marginea mașinei, adăugând, după plăcere, 2 batoane de ciocolată topită cu apă sau o lingură de cacao disolvată în apă cu puțin zahăr, sau câteva picături de carmin, care s'o coloreze roșie. Când compoziția din formă a început să se prindă, se toarnă deasupra cealaltă jumătate, bine răcorită. Se dă iarăși la ghiață, lăsând-o până se întărește de tot. Se răstoarnă ca mai sus.

BLANC-MANGER PESTRIȚĂ.

Se pregătește compoziția ca mai sus dintr'un litru lapte, 120 gr. zahăr și 8 foi de gelatină. Se desparte în trei părți egale. Prima se lasă albă, următoarea se colorează roz cu o picătură de carmin, iar în cea din urmă farfurie se pune puțină caco sau ciocolată, topită cu apă. Se dau apoi să se întărească câteși trele la ghiață. Intre timp se face o „gelée" de vin. Când compoziția din cele trei farfurii e tare, se taie fiecare în cuburi mici de 1 cm. și se pun amestecate în forma de tablă. Deasupra se toarnă compoziția de gelée de vin, răcorită, scuturând ușor forma, ca să nu rămână goluri înăuntru. Se dă la ghiață, se răstoarnă după ce s'a întărit.

GELÉE DE VIN.

Se pune 300 gr. de zahăr cu un litru de vin alb bun, într'o cratiță, pe marginea focului, până se topește zahărul.

Se adaugă 10 foi de gelatină topite cu puțină apă fierbinte, și se limpezește punând 2 albușuri amestecate cu 2 linguri de apă. Se împinge cratița cu totul pe foc, și când începe să clocotească, se trage iar pe marginea mașinei și se lasă așa 15 minute. Se strecoară apoi printr'un șervet des, se toarnă în formă și se lasă la rece să se întărească. Inainte de a răsturna, se introduce o clipă forma în apă fierbinte.

GELÉE DE PORTOCALE.

Se pune să se topească 350 gr. zahăr în jumătate litru de vin alb bun. Se adaugă zeama dela 6 portocale mijlocii, puțină coajă de portocală și 12 foi de gelatină, muiată cu puțină apă caldă. Se limpezește totul cu 2 albușe de ou, fără totuși să se lase compoziția să fiarbă, și se trece printr'un șervet. Se toarnă într'o formă un strat de grosimea degetului, se așează în rond un rând de felii de portocale, se toarnă restul de zeamă și se dă la ghiață.

GELÉE DE FRAGI.

Se face un sirop potrivit de legat, dintr'un litru de apă cu 400 gr. de zahăr. Se aleg, se spală și se scurg bine pe o sită 400 gr. de fragi. Se toarnă peste ei siropul fierbinte, dar nu clocotit. Se acopăr și se țin așa o oră. Se moaie 8 foi de gelatină cu 3 decilitri de apă caldă și zeama dela o jumătate de lămâie. Se strecoară fragii, se amestecă împreună cu gelatina, se toarnă în formă, se dă la ghiață. Dacă vrem să punem în gelée fragi sau căpșuni întregi, se mărește dela început cantitatea de zahăr și numărul foilor de gelatină.

GELÉE DE COACĂZE CU ZMEURĂ.

Se face un sirop potrivit de legat din 3 decilitri de apă și 300 gr. de zahăr. Se curăță 350 gr. de coacăze albe și se pun în siropul fierbinte. Se mai lasă ca să fiarbă câteva minute pe foc. Se dă deoparte, iar după ce s'a răcorit, se trece printr'un șervet și se lasă să se limpezească. Se moaie 8 foi de gelatină cu 6 decilitri de apă, 200 gr. de zahăr și 2 albușuri de ou. Se limpezește pe marginea mașinei și se strecoară. Se amestecă cu siropul de coacăze. Se toarnă în formă un strat de 2—3 cm. grosime, se lasă puțin să se întărească, se așează un rând de

zmeură frumoasă, se toarnă alt strat de gelée, şi aşa mai departe, până se termină toată. Se dă la rece. Când dorim s'o răsturnăm, se moaie o secundă forma în apă caldă.

GELÉE DE PUNCH.

Se moaie 8 foi de gelatină cu puţină apă caldă. Se adaugă o jumătate litru de apă, 200 gr. de zahăr, zeama dela 2 lămâi şi coaja dela o jumătate de lămâie. Se limpezeşte pe foc potrivit, adăugând 2 albuşuri de ou. Când acestea s'au închegat, se dă deoparte, se trece printr'un şervet, iar după ce s'a mai răcorit, se adaugă o jumătate decilitru de rom bun. Se toarnă într'o formă, lăsând deoparte ca o ceaşcă de cafea cu lapte. Aceasta se colorează cu o picătură de carmin. Se dau amândouă la rece. Se răstoarnă forma, şi se garniseşte cu bucăţele de gelée roşie.

GELÉE CU FRUCTE.

Se pune într'o cratiţă o jumătate litru de apă, 200 gr. de zahăr, zeama dela o jumătate lămâie, 8 foi de gelatină şi 2 albuşuri. Se pune pe foc, bătând cu o furculiţă, până dă în primul clocot. Se trece printr'un şervet, se lasă să se limpezească şi, de e nevoe, se mai trece odată. După ce s'a răcit, se adaugă 2 decilitri de vin spumos, sau un alt vin bun. In acest timp se pregătesc fructele, şi anume se taie o pară şi un măr în bucăţi de mărimea alunei, se amestecă cu cireşe, prune, şi caise zaharisite. Să avem, cu totul, ca o farfurie adâncă. Se toarnă într'o formă un strat de gelée de un deget grosime. Se pune un rând de fructe amestecate, se toarnă gelée şi aşa mai departe, până se umple forma. Dacă mai rămâne gelée, se colorează cu puţin carmin, şi, după ce se întăreşte, se taie bucăţi şi va servi de garnitură. Se dă forma la ghiaţă, se răstoarnă după două ore.

GELÉE CU MARMELADĂ.

Se trece prin sită 1 kg. de fragi sau căpşuni, acestea din urmă spălate şi bine scurse pe o sită. Se adaugă 200 gr. de zahăr şi se amestecă împreună. Se moaie 12 foi de gelatină cu un pahar de apă călduţă. După ce s'a răcorit, se amestecă bine cu marmelada. Se pune într'o formă, se dă la ghiaţă.

La fel se poate face din caise bine coapte, sau din piure de mere. Acestea se taie sferturi și se fierb scăzut, înainte de a fi date prin sită.

SPUMĂ DE VIN.

Se moaie cu un litru de apă 12 foi de gelatină. Se pune 300 gr. de zahăr, și după ce s'a topit, se adaugă 3 decilitri de vin de Madera sau alt vin bun. Se toarnă compoziția de mai sus într'un castron, se pune pe ghiață și se bate cu telul ; după ce s'a răcit bine se dă deoparte și iar se mai bate 10 minute. Dacă începe să se întărească înainte de a fi spumoasă, se pune castronul o clipă într'o cratiță cu apă fierbinte, cu băgare de seamă, să nu dea apa în castron. Se mai bate bine până se face spumoasă de tot, se toarnă în formă, se dă la ghiață. După o oră se răstoarnă, introducând forma o secundă în apă caldă.

SALATĂ DE FRUCTE.

Pentru șase persoane se curăță 2—3 mere frumoase, parfumate și cu miezul tare, 2—3 pere nu prea moi, 2 portocale sau 3—4 mandarine și o banană. Toate se taie în cuburi mici, sau felii, se presară cu 3—4 linguri de zahăr și se stropesc cu o ceșcuță bună de rom. La acestea se adaugă câteva felii de compot de ananas tăiat bucăți, precum și zeama dela ananas și vin alb de calitate bună, cât să cuprindă bine toate fructele. Se potrivește de dulce, după plăcere, se servește foarte rece.

SALATĂ DE FRUCTE CU FRIȘCĂ.

Se curăță și se taie în bucăți de mărime potrivită : 2 pere, 2 mere parfumate și cu miezul tare, 2 portocale, 2 banane. Se presară cu zahăr, se stropesc cu o ceșcuță de rom bun și se lasă să stea așa vreo oră la rece. Se adaugă 2—3 felii de ananas, crud sau din compot, tăiat bucăți și o mână bună de migdale curățate și puțin sfărmate. Deoparte se taie mărunt câteva fructe zaharisite, atâtea ca să avem 2—3 linguri pline. Se stropesc deasemenea cu rom. Cu puțin înainte de a servi la masă, se amestecă fructele crude cu cele zaharisite și toate împreună cu 250 gr. frișcă bătută cu puțin zahăr. Se așează frumos pe farfurie sau într'un castron în formă de movilă, se garnisește cu fructe zaharisite sau gelée de fructe tăiată mărunt.

C. SOSURI PENTRU DULCIURI

SOS DE ROM.

Se freacă într'un castron 4 gălbenuşuri de ou cu 100 gr. zahăr, bine de tot până se albeşte şi se face ca o cremă. Se adaugă 2 cești de lapte fierbinte, câte puțin odată, mestecând mereu pe marginea maşinei, până se mai leagă. După ce s'a dat deoparte, se adaugă 2 linguri de rom bun.

SOS DE VIN.

Se freacă 4 gălbenuşuri cu 100 gr. zahăr şi o lingură rasă de fecule. Se toarnă cu încetul jumătate litru de vin alb cald, se pune cu totul pe maşină la foc potrivit, amestecând, fără totuşi să lăsăm să fiarbă. Când începe să se îngroaşe, se dă deoparte şi se mai amestecă puțin până ce mai pierde din fierbințeală.

SOS SPUMOS DE VIN.

Se pun într'o oală mică 3 gălbenuşuri de ou. Se freacă cu 100 gr. de zahăr până se albesc. Se adaugă câte puțin amestecând mereu un decilitru şi jumătate de vin alb şi zeama dela o jumătate de lămâie. Se pune cu totul în alt vas cu apă clocotită şi se bate cu telul până se face ca o spumă. Dacă nu se serveşte imediat, se ține cald, în vasul cu apă. Inainte de a-l servi se mai adaugă 2 linguri de liqueur, ales după plăcere, anume curaçao, moka sau rom.

SOS DE VANILIE.

Se fierbe o jumătate litru de lapte, când clocoteşte, se pune o jumătate baton de vanilie, se acopere şi se lasă să stea aşa un sfert de oră. Se freacă 3 gălbenuşuri cu 100 gr. zahăr şi o linguriță de fecule sau, în lipsă, de făină. Când a crescut, se toarnă cu încetul laptele cald, amestecându-se într'una, se pune cu totul la foc, fără să mai fiarbă, ținându-se până se mai îngroaşă. Se trece prin sită, se serveşte cald sau rece.

SOS DE CIOCOLATĂ.

Se moaie pe marginea maşinei 4 batoane de ciocolată cu puțină apă. Se amestecă cu o jumătate litru lapte şi se face la fel ca sosul de vanilie.

SOS DE CACAO.

Se dizolvă 2 linguri de cacao în jumătate litru de lapte. Se freacă 3 gălbenuşuri cu 150 gr. de zahăr şi o linguriță de făină, se face apoi ca şi sosul de vanilie.

SOS DE CAFEA.

Se face ca şi sosul de vanilie, adăugând în lapte 2 linguri de esență de cafea.

SOS DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiță 150 gr. de zahăr, dar nu prea închis şi se stinge cu jumătate ceaşcă de apă, sau de lapte, după plăcere.

SOS DE MIGDALE.

Se curăță şi se macină 125 gr. de migdale dulci, cu câteva migdale amare. Se freacă cu puțină apă rece, până se fac ca o cremă albă. Se amestecă cu 2 gălbenuşuri şi 100 gr. de zahăr şi se subție cu jumătate litru de lapte, la care se adaugă o linguriță de apă de flori.

SOS DE NUCI.

Se face la fel cu sosul de migdale.

SOS DE FRAGI.

Se face un sos de vin (pag. 337) la care se adaugă ¼ kg. de fragi dați prin sită.

SOS DE ZMEURĂ.

Se stoarce într'o pânză ½ kg. de zmeură, se lasă să se limpezească şi se amestecă cu ¼ l. de vin alb. Se freacă 4 gălbenuşuri cu 200 gr. zahăr, se amestecă cu încetul cu zeama de fructe şi se bate cu telul la marginea maşinei, până ce creşte ca o spumă.

SOS DE PORTOCALE.

Se freacă 150 gr. zahăr bucăți de coaja a două portocale frumoase şi se piseză. Se freacă acest zahăr cu 4 gălbe-

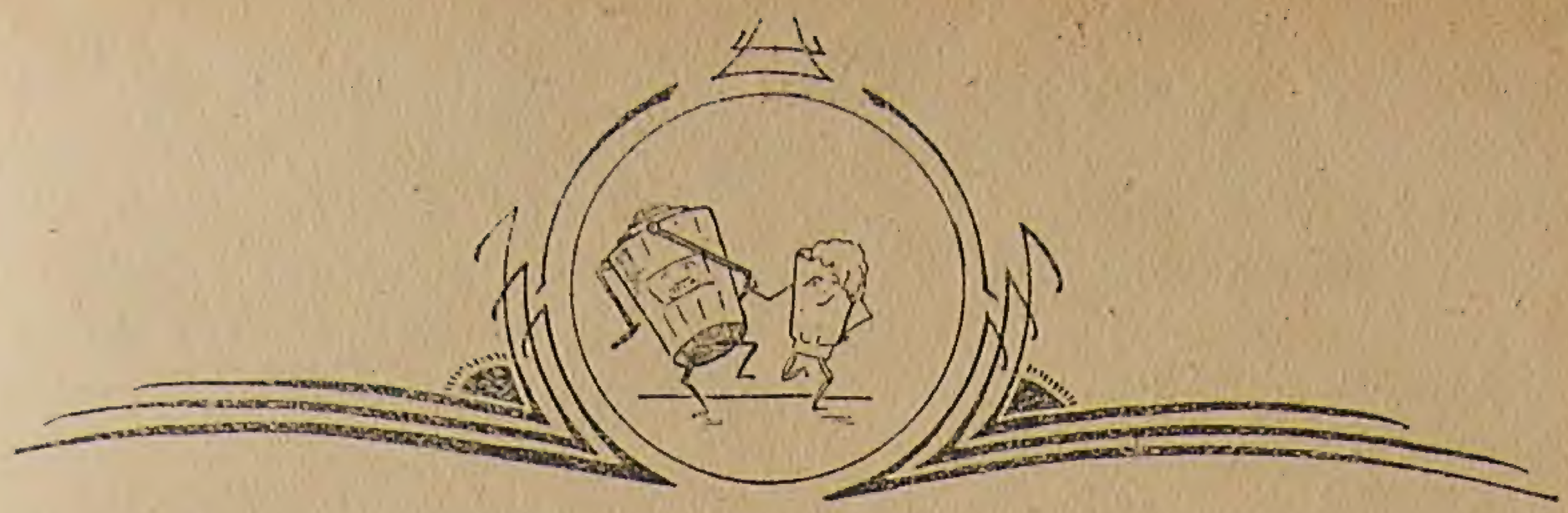
nușuri, se adaugă zeama strecurată a celor două portocale și 4 decilitri de vin alb. Se pune oala în care avem compoziția în alt vas cu apă clocotită și se bate cu telul până crește ca o spumă.

SOS DE MERE.

Se curăță și se taie felii 3—4 mere mijlocii. Se pun într'o cratiță cu 3—4 linguri de zahăr și un pahar bun de apă. Se lasă să fiarbă la foc iute, amestecând, ca să nu se prindă pe fund. Se trece prin sită, împreună cu o lingură bună de marmeladă de caise. Dacă ni se pare sosul prea gros, se mai adaugă puțină apă. Se ține la cald pe marginea mașinei și înainte de a servi se adaugă două linguri de kirsch sau de rom.

SOS DE CAISE.

Se subțiază 2—3 linguri de marmeladă de caise cu puțină apă caldă. Se trece printr'o sită fină. Se pune să tragă un clocot, și înainte de a servi se adaugă o lingură sau două de kirsch sau rom.



CAPITOLUL XVI

INGHEȚATE

LĂMURIRI GENERALE.

Inghețatele se pregătesc din creme cu ou și lapte, la care se adaugă parfumul dorit, sau din fructe. Acestea din urmă se pot pregăti și cu lapte. La înghețatele de fructe se întrebuințează fie numai zeama lor, ca la lămâie, portocale, vișine, etc., sau fructul întreg prefăcut în piurea, și anume trecut printr'o sită fină, ca la fragi, căpșuni, zmeură, caise, etc. Și la una și la alta se adaugă o cantitate indicată de sirop.

Orice înghețată devine mai fină atunci când, înainte de a fi complect prinsă, se adaugă la un litru de compoziție 2—3 linguri de frișcă bătută.

Ghiața întrebuințată trebue sfărmată cât mai mărunt. Straturile de ghiață se alternează cu sare mare de bucătărie, și anume la 1 kg. de ghiață se cere cel puțin 250 gr. de sare. Se poate merge până la 500 gr. de sare la 1 kg. de ghiață. Sarea e neapărat necesară, producând prin topirea gheței, o scădere mare de temperatură. Pentru a pregăti un litru de înghețată e nevoe de 5—6 kg. de ghiață, deci 1½—2 kg. de sare mare de bucătărie.

Cum se procedează. — Se șterge bine sorbetiera (cutia de tablă a mașinei) cât și lopățelele. Se toarnă înăuntru compoziția răcorită, având grijă să nu treacă de trei sferturi din volumul cutiei, ca să se poată învârti ușor lopățelele înăuntru. Deasupra cutiei, înainte de a închide capacul, se pune un rond de hârtie albă, pe care, după ce am apăsat capacul, îl

tăiem de jur împrejur. Aceasta umplând cel mai mic gol dintre capac şi cutie, împiedică de a lăsa să intre vreo picătură de apă sărată. După ce e închisă bine, se aşează în găleata de lemn a maşinei, se pune un rând de ghiaţă măruntă, care se presară bine cu sare. După 2—3 rânduri se bate ghiaţa cu coada ciocanului sau cu un băţ, ca să nu rămână goluri printre bucăţele de ghiaţă. Se pune ghiaţă şi sare până la nivelul capacului şi se începe îndată a se învârti mânerul, cu o mişcare egală şi nu prea repede. In mod normal o îngheţată se întăreşte suficient în 20—25 de minute şi anume cea de fructe se prinde mai repede ca cea de cremă.

Când începe să meargă greu de tot e semn că e gata. Se scurge apa care se află în găleata de lemn, se şterge bine capacul şi marginea de sus a cutiei cu o cârpă, şi se deschide cu multă băgare de seamă, să nu cadă sare sau ghiaţă înăuntru. Se scot lopăţelele, cu o lingură se tasează bine îngheţata, se aşează capacul la loc, iarăşi cu un rond de hârtie, punând şi un dop bun în gaura capacului. Se adaugă ghiaţă şi sare cât trebue, punând câteva bucăţi şi deasupra capacului, se acopere totul cu un sac sau un şervet gros, împăturit, şi se ţine aşa la loc răcoros cel puţin o jumătate de oră înainte de a servi.

Cum se serveşte. — 1. Se ia din îngheţată cu lingura (sau cu forme speciale) şi se pune direct pe farfurioarele mici.

2. Tot cu lingura, muiată în apă abia călduţă, ca să se desprindă uşor de pe ea, se ia îngheţata aşezând pe o farfurie mare, care se ţine pe ghiaţă, lingurile de îngheţată unele peste altele, ca să formeze un fel de piramidă.

3. La îndemână avem pregătită o oală cu apă nu prea caldă, ci atât cât putem ţine mâna (35°—40°). Se scoate cu totul cutia cu îngheţată şi se introduce în apă, fără s'o ţinem de loc înăuntru, doar atât cât se vâră în apă şi se scoate. Se şterge imediat cutia pe dinafară de apă şi se răstoarnă pe o farfurie pe care am pus un şervet dantelat de hârtie.

Cum se aşează îngheţata în formă. — Dacă dorim să servim îngheţata într'o anumită formă, îndată ce s'a prins, scoatem capacul şi lopăţelele, cum am arătat mai sus. Cu ajutorul unei linguri muiată în apă abia caldă, scoatem îngheţata, punând-o în forma specială de tablă, care trebue să aibă capac ce se închide ermetic (fig). Se tasează bine îngheţata, ca să

nu rămâie goluri la mijloc şi se umple cât mai plin. Deasupra se aşează un rond de hârtie albă şi apoi capacul. Se închide perfect punând forma în găleata de lemn, sau alt vas încăpător, cu ghiaţă şi sare (200 gr. sare la 1 kg. de ghiaţă) deasupra şi împrejur. Se ţine astfel cel puţin o oră şi jumătate. Se scoate din formă cum am arătat deja.

Forme pentru îngheţate.

Cum servim două îngheţate odată. — 1. Dacă dispunem de două maşini de îngheţată, se fac amândouă felurile în acelaş timp. Dacă nu, se pregătesc din timp amândouă compoziţiile, apoi se pune să se prindă în maşină aceia care se prinde mai greu (de cremă). Se taie o foaie de carton, care să despartă exact în două şi să se poată ţine în picioare, în mijlocul formei de tabla ce dorim să umplem. Indată ce e prima îngheţată gata, se umple jumătate din formă, tasând-o bine cu lingura, şi ţinând uşor cartonul cu mâna, ca să nu se deplaseze. Se acoperă, şi se pune provizor pe ghiaţă. Repede, se scoate cu o lingură restul de îngheţată rămas în sorbetieră (nu e nevoe să se mai spele) se toarnă a doua compoziţie, şi se învârte până se întăreşte. Se deschide capacul şi cu aceasta de a doua îngheţată se umple jumătatea din formă rămasă goală, apăsând iarăşi bine. Acum se trage cartonul afară şi dacă nu iese uşor, se introduce între carton şi îngheţată un cuţit lung, muiat în apă abia caldă. Se închide ermetic, se pune forma la ghiaţă cu sare. Se ţine o oră şi jumătate.

2. Se pune un strat de jur împrejurul formei, de 2—3 cm. grosime, din prima îngheţată, lăsând un gol la mijloc, care se umple cu a doua îngheţată, îndată ce e gata. Se închide ermetic, şi se ţine timpul necesar pe ghiaţă şi sare ca mai sus.

INGHEŢATĂ DE VANILIE.

Se freacă 10—12 gălbenuşuri cu 300 gr. de zahăr şi o linguriţă rasă de feculă. Aceasta nu se adaugă ca să îngroaşe crema, ci ca s'o împiedece să se taie cât o ţinem pe foc. Se pune să fiarbă un litru de lapte şi când clocoteşte se adaugă un baton de vanilie. Se dă deoparte, se acopere şi se lasă aşa un sfert de oră. Se toarnă laptele cu încetul peste ouă amestecând într'una. Se pune cu totul într'o cratiţă pe foc potrivit ameste-

când până se îngroaşă atât cât, scoţând lingura, aceasta să păstreze un strat subţire de cremă pe ea. Se dă deoparte, amestecând din când în când până se răcoreşte, se toarnă în sorbetieră şi se îngheaţă.

Dacă dorim, când e aproape gata, se adaugă 2—3 linguri de frişcă bătută şi se mai învârte până se întăreşte de tot.

INGHEŢATĂ DE ZAHĂR ARS.

Se freacă într'un castron 10 gălbenuşuri cu 100 gr. de zahăr. Se arde potrivit de rumen, 200 gr. de zahăr, care se stinge cu un litru de lapte fierbinte. Se face apoi întocmai ca îngheţata de vanilie.

INGHEŢATĂ DE CAFEA.

Se freacă 10 gălbenuşuri cu 300 gr. zahăr. Se amestecă cu 9 decilitri de lapte, la care s'a adăugat un decilitru de cafea foarte concentrată. Se face ca şi îngheţata de vanilie.

INGHEŢATĂ DE CIOCOLATĂ.

Se freacă 6—7 gălbenuşuri cu 200 gr. zahăr. Se pune să fiarbă un litru de lapte cu o jumătate baton de vanilie. Se moaie pe marginea maşinei 200 gr. de ciocolată tăiată bucăţi mici, cu puţină apă. Se amestecă încetul cu laptele şi apoi cu ouăle. Se face ca şi îngheţata de vanilie.

Când e îngheţata aproape gata, se poate adăuga, odată cu frişca bătută (vezi *îngheţată de vanilie*), şi puţină ciocolată sfărâmată nu prea mărunt. Se învârte apoi până se întăreşte cât trebue.

INGHEŢATĂ DE CIOCOLATĂ FĂRĂ OU.

Se pune să se topească, pe marginea maşinei, 200 gr. zahăr într'un litru de frişcă nebătută, sau lapte mai scăzut, la care se adaugă o jumătate baton de vanilie. Se topeşte pe marginea maşinei 200 gr. ciocolată cu puţină apă, se amestecă cu încetul cu lapte. După ce s'a răcorit, se toarnă în sorbetieră şi se face ca îngheţata de vanilie.

INGHEŢATĂ PRALINATĂ.

Se pregăteşte crema întocmai ca pentru îngheţată de vanilie. Se arde rumen deschis 100 gr. zahăr, în care se adaugă

100 gr. de migdale curățate. Când s'a amestecat zahărul cu migdalele, se toarnă cu totul pe masa de aluat udată cu apă, și după ce s'a răcit se pisează mărunt și se amestecă cu crema. Se toarnă în sorbetieră și se pregătește ca și înghețata de vanilie.

INGHEȚATĂ NAPOLITANĂ.

Se face crema ca și pentru înghețata de vanilie, din: jumătate litru de lapte, jumătate baton de vanilie, 200 gr. zahăr și 8 gălbenușuri. Se taie 175 gr. fructe zaharisite, alese după plăcere, în bucățele mici cam de un cm. Se toarnă peste ele 3 linguri de rom bun sau de kirsch și se lasă să stea la rece până e crema gata. Când crema e rece se toarnă în sorbetieră, și se învârte până se întărește bine. Se deschide capacul, se adaugă fructele cu romul și 200 gr. de frișcă bătută fără zahăr. Se amestecă ușor cu o lingură, se închide iarăși și se învârte până se întărește bine toată compoziția. Se ia o formă rotundă de înghețată (pag. 343), se pun 2—3 linguri de înghețată, apăsând-o bine cu lingura, apoi un strat foarte subțire de marmeladă de caise, băgând de seamă ca marmelada să nu ajungă chiar până în marginea formei, ceeace ar face să se răstoarne greu înghețata din formă. Se continuă apoi alternând straturile de înghețată și marmeladă, ultimul rând fiind de înghețată. Se închide forma ermetic, se ține la rece o oră și jumătate și se răstoarnă cum am arătat la începutul acestui capitol.

INGHEȚATĂ DE FRUCTE.

Reușita înghețatei de lămâie, ca și de alte fructe, atârnă în bună parte de densitatea siropului întrebuințat, adică de cantitatea de zahăr și de apă ce se adaugă fructelor. Această densitate, măsurată cu instrumentul special, trebue să aibă o medie de 28^0—30^0. Dacă e prea mult zahăr, înghețata se leagă greu, dacă e prea puțin, devine aspră și granuloasă. In lipsă de instrument special, pentru a obține o jumătate litru de sirop, se fierbe 2 minute 300 gr. de zahăr în 3 decilitri de apă.

INGHEȚATĂ DE FRUCTE CU LAPTE.

Se freacă bine și mult un pahar de zahăr tos cu un pahar de zeamă de fructe bine limpezită (vișine, zmeură, fragi, etc.).

Când zahărul s'a topit complect, se adaugă cu încetul trei sferturi de pahar de lapte *nefiert*. Se mai freacă, se toarnă în sorbetieră și se înghiață.

INGHEȚATĂ DE LĂMÂIE.

Se pune într'o tingire ½ litru de apă cu ½ kg. de zahăr. Când zahărul s'a topit, se împinge tingirea pe foc iute și se lasă să fiarbă 2 minute. Se pune coaja dela o lămâie (partea galbenă, fără cea albă, care i-ar da un gust amărui). Se acopere, se dă deoparte și se lasă astfel o jumătate de oră. Se adaugă zeama dela 5 lămâi, se trece printr'un tifon, se toarnă în sorbetieră și se îngheață.

INGHEȚATĂ DE LĂMÂIE CU LAPTE.

Se face un sirop ca mai sus, din 300 gr. zahăr cu 3 decilitri de apă, care se fierbe 2 minute. Se adaugă coaja dela 2 lămâi. Se acopere, se dă deoparte, se lasă să stea jumătate de oră. Se adaugă și zeama de la 2 lămâi și se strecoară totul printr'un tifon. Se pune într'un castron un pahar de frișcă sau de lapte nefiert, se toarnă deasupra siropul cu încetul, bătând mereu cu telul sau cu o furculiță. Se toarnă în sorbetieră, se înghiață.

INGHEȚATĂ DE PORTOCALE.

Se face întocmai ca înghețata de lămâie, adăugând în sirop coaja dela 2 portocale și zeama dela 3 portocale și 2 lămâi.

INGHEȚATĂ DE PORTOCALE CU LAPTE.

Se face întocmai ca cea de lămâie cu lapte.

INGHEȚATĂ DE PORTOCALE CU CREMĂ DE OU.

Se face o cremă ca cea pentru înghețata de vanilie din trei sferturi de litru de lapte, 6 gălbenușuri și 300 gr. de zahăr. Cât e crema fierbinte se pune coaja dela o portocală, iar după ce s'a răcorit, se amestecă cu încetul cu zeama dela 2 portocale și 2 lămâi. Se strecoară, se pune în sorbetieră să se înghețe.

INGHEȚATĂ DE FRAGI.

Se spală fragii și se scurg bine. Se trec prin sită, astfel ca să obținem ½ kg. de pastă. Se face deoparte un sirop din 300 gr. zahăr cu 3 decilitri de apă, care se lasă să fiarbă 2 minute pe foc iute. Se amestecă cu fragii, fără să se mai țină pe foc și după ce s'a răcorit, se adaugă după plăcere zeama dela o lămâie și se îngheață în sorbetieră.

INGHEȚATĂ DE CĂPȘUNI.

Se face la fel cu înghețata de fragi.

INGHEȚATĂ DE ZMEURĂ.

Se face la fel cu înghețata de fragi.

INGHEȚATĂ DE CAISE.

Se face la fel cu înghețata de fragi.

INGHEȚATĂ DE CAISE CU CREMĂ DE OU.

Se face o cremă ca pentru înghețata de vanilie (pag. 343) din trei sferturi litru de lapte, 6 gălbenușuri și 300 gr. zahăr. După ce s'a răcorit, se adaugă ½ kg. de caise bine coapte, trecute printr'o sită fină. Se toarnă în sorbetieră și se îngheață.

INGHEȚATĂ DE VIȘINE.

Se face un sirop din 300 gr. zahăr cu 3 decilitri de apă, care se fierbe 2 minute. Se spală vișinile și se storc printr'un tifon, astfel ca să obținem o jumătate litru de zeamă. Se lasă să se limpezească, se adaugă zeama dela o lămâie, se amestecă cu siropul de zahăr, se îngheață.

INGHEȚATĂ DE COACĂZE.

Se face întocmai ca înghețata de vișine.

INGHEȚATĂ DE FRUCTE CU FRIȘCĂ.

Se face o înghețată de fructe după plăcere, în cantitățile arătate mai sus. Se pune în sorbetieră și, când e legată, se deschide capacul și se adaugă 3 linguri de frișcă bătută. Se mai învârte puțin.

INGHEȚATĂ DE FISTICURI.

Se curăță și se pisează 150 gr. de fisticuri. Se pune să fiarbă un litru de lapte și când clocotește se pun fisticurile pisate. Se acopere și se dau deoparte. Se freacă 10 gălbenușuri cu 250 gr. zahăr, se toarnă cu încetul laptele, și se leagă crema pe foc ca pentru înghețata de vanilie (pag. 343). Se adaugă câteva picături de verde vegetal (se cumpără la farmacie, să nu se pună însă prea mult, căci înghețata e mai plăcută la înfățișare când nu e prea verde). Se strecoară prin sită și după ce s'a răcorit, se îngheață în sorbetieră.

INGHEȚATĂ DE PUNCH.

Se face un sirop din 350 gr. zahăr, 3 decilitri de apă care se fierbe 2 minute pe foc iute. Se adaugă jumătate litru de vin bun și zeama dela 2 lămâi (un decilitru de zeamă). Se trece totul prin sită și se îngheață în sorbetieră. Când s'a legat bine, se deschide capacul și se adaugă un albuș bătut spumă și 2 linguri de rom. Se mai învârte puțin.

CAFÉ GLACÉ.

Spre deosebire de înghețata de cafea, aceasta nu e decât o cafea cu lapte obișnuită, care e pusă în sorbetieră să înghețe, și se servește mult mai moale ca celelalte înghețate.

Se face la filtru 3 decilitri de cafea concentrată. Se pune să fiarbă trei sferturi de litru de lapte, în care se pune, dacă dorim, un sfert de baton de vanilie. Se dă la o parte. Se adaugă cafeaua și 375 gr. de zahăr și se amestecă până ce se topește zahărul. După ce s'a răcit bine, se mai adaugă 3 decilitri și jumătate de frișcă proaspătă nebătută. Se pune compoziția în sorbetieră și se învârtește. Se servește îndată ce e gata, în cești sau pahare, punând deasupra puțină frișcă bătută cu zahăr.

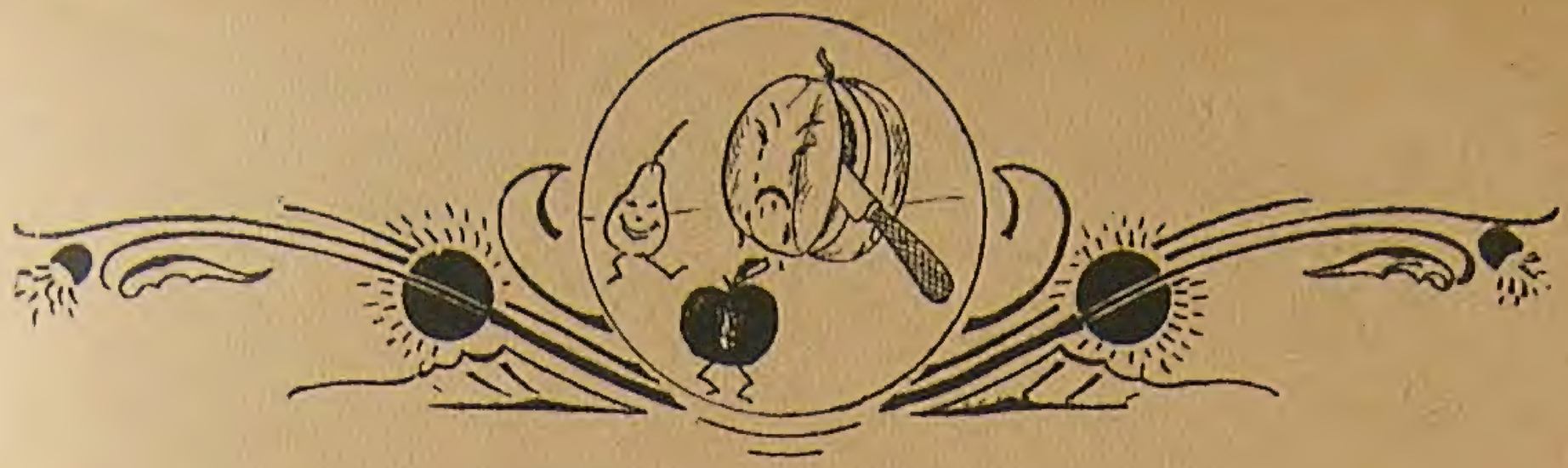
PARFAIT DE CREMĂ.

Se pregătește compoziția, ca pentru orice înghețată de vanilie, cafea, zahăr ars, ciocolată, etc., la care se adaugă, după ce s'a răcorit complect, ½ kg. de frișcă bătută. Apoi, în loc să se întărească în sorbetiera care trebue învârtită,

se toarnă compoziția într'o formă specială de înghețată (pag. 343) se acopere ermetic cu capacul, se pune într'o găleată cu ghiață și sare și se lasă 3—4 ore, până se întărește cât trebue. La nevoie se mai adaugă ghiață și sare. Nu se mișcă în timpul cât e pusă la ghiață. Nu trebue lăsată să înghețe prea mult, căci își pierde din parfumul ei.

PARFAIT DE FRUCTE.

Se pregătește compoziția ca pentru orice înghețată de fructe, ca : înghețată de caise, fragi, zmeură, etc. și se amestecă cu jumătate kg. de frișcă bătută. Se pune în formă și se înghiață ca mai sus.



CAPITOLUL XVII

COMPOTURI ŞI MARMELADE

A. COMPOTURI

COMPOT DE CĂPŞUNI.

Se curăţă de codiţe, ¾ kg. de căpşuni se spală uşor în apă şi se scurg bine pe o sită.

Se pune într'o tingire 260 gr. de zahăr cu trei sferturi de pahar de apă. Se lasă pe marginea maşinei până se topeşte zahărul, se împinge apoi pe foc iute şi se lasă să fiarbă, până se face un sirop bine legat. Se pun căpşunile, se acopăr, se trag pe foc mic şi se mai ţin 10 minute, fără să fiarbă în clocote, astfel ca fructul să rămână întreg. Se lasă să se răcorească, se pune la ghiaţă şi se serveşte.

COMPOT DE FRAGI.

Se face la fel cu compotul de căpşuni.

COMPOT DE ZMEURĂ.

Se face la fel cu compotul de căpşuni.

COMPOT DE VIŞINE.

Se curăţă de codiţe 1 kg. de vişini şi se aleg numai cele frumoase. Se pun într'o tingire 200 gr. zahăr cu un decilitru de vin alb şi un decilitru de apă. (Se poate face şi fără vin). După ce s'a topit zahărul, se adaugă vişinile şi se lasă să fiarbă vreo 10 minute în clocote mici.

Se poate face compotul și scoțând sâmburii la vișine (vezi *dulceață de cireșe*, pag. 363). In acest caz, se sfarmă câțiva sâmburi, iar miezul se leagă într'o bucățică de tifon curat, și se pune la fiert în compot, odată cu vișinile. Se scoate când e compotul gata.

COMPOT DE CIREȘI.

Se face la fel cu compotul de vișine.

COMPOT DE CAISE VERZI.

Se aleg ½ kg. de caise verzi și care nu au format încă sâmburele lemnos. Se înțeapă cu un ac gros în lungime, astfel ca acul să le străpungă dintr'un capăt în celălalt. Se pun în apă clocotită să tragă un singur clocot și apoi se limpezesc în apă rece, în care s'a pus puțină zeamă de lămâie sau o lingură de oțet de vin. Se pun să se scurgă. Se topește într'o tingire 200 gr. de zahăr cu un pahar și jumătate de apă. Când începe siropul să fiarbă se pun caisele și se lasă să fiarbă vreun sfert de oră, în clocote mici, până sunt gata. Se dă deoparte să se răcească.

COMPOT DE CAISE COAPTE.

Se aleg trei sferturi kg. de caise nu prea mari, potrivit de coapte, frumoase și nepătate. Se rup în două și se scoate sâmburele. Se pune să fiarbă 175 gr. zahăr cu un pahar și jumătate de apă. Când începe să clocotească, se pun caisele și se lasă să fiarbă, la foc mic, atât ca să se moaie cât trebue, fără să se sfarme nici una. Se dă deoparte și, după ce s'a mai răcorit, se adaugă 2 linguri de kirsch sau de rom.

COMPOT DE AGRIȘE.

Se alege ½ kg. de agrișe nu prea coapte. Se ciupește codița și floarea uscată din vârf și se spală. Se pun în apă clocotită să tragă un singur clocot, se limpezesc în apă rece în care s'a pus puțin oțet sau zeamă de lămâie, și se pun să se scurgă pe o sită. Se face siropul din 250 gr. zahăr și un pahar de apă, se pun agrișele să fiarbă câteva minute, se scot cu lingura cu găuri, se pun în compotieră, se lasă siropul să fiarbă, până mai scade puțin, și se toarnă deasupra. Se servește rece.

COMPOT DE PIERSICI.

Se curăță ¾ kg. de piersici de pieliță, cu un cuțit. Dacă nu se ia pielița ușor, se vâră o clipă numai piersicile în apă clocotită. Se taie în două și se scoate sâmburele. Se face apoi întocmai ca și compotul de caise coapte. Piersicile nu trebuesc fierte prea mult. Să rămâie mai degrabă ceva mai tari, decât prea moi.

COMPOT DE PRUNE.

Se aleg ¾ kg. de prune nu prea coapte și se curăță de pieliță și de sâmburi (vezi *dulceață de prune coapte*, pag. 364.). Se face un sirop din 150 gr. zahăr cu un pahar și jumătate de apă. Se pun prunele să fiarbă puțin la foc mic. Altfel se sfarmă îndată. După ce s'au răcit, se adaugă 2 linguri de kirsch.

Dacă dorim să facem compotul cu coajă și nu scoatem nici sâmburii, atunci se înțeapă prunele cu un ac de 4—5 ori, ca să nu plesnească coaja la fiert.

La fel se face compotul de reine-claude și de mirabele.

COMPOT DE PRUNE USCATE.

Se spală ușor în apă rece 250 gr. prune uscate. Se pun într'o cratiță cu apă călduță (nu prea fierbinte) cât să le cuprindă bine, se acopăr și se lasă să stea astfel cel puțin o oră, până ce au absorbit destulă apă ca să se umfle. Se pun pe foc mic, cu aceiași apă, până ce încep să fiarbă, adăugându-se și o bucată de coajă de lămâie. Se lasă să fiarbă în clocote mici, până se moaie, fără ca să plesnească. Se scot cu lingura cu găuri, se pun în compotieră, iar în zeama din cratiță se pun 3—4 linguri de zahăr și se mai lasă să fiarbă până scade lichidul aproape pe jumătate. Se strecoară în castron peste prune și se servește după ce s'a răcorit. La fel se face compotul de caise uscate.

COMPOT DE MERE.

Se pune într'o cratiță 350 gr. zahăr cu trei sferturi de litru de apă, la care se adaugă puțină coajă de lămâie sau un sfert de baton de vanilie, după plăcere. Se taie în sferturi vreo 6 mere mijlocii, nesfărămicioase, se curăță de coajă

și se îndepărtează căsuța cu sâmburi. Pe măsură ce le curățim, se pun în apă rece, ca să nu se înegrească. Când siropul începe să fiarbă, se trage pe foc mic, așa încât să nu mai dea decât clocote slabe, și se pun merele. Se supraveghiază să nu fiarbă prea tare, și nici prea mult timp. Se țin până capătă un aspect transparent, fără să se fi sfărmat vreo bucată. Sunt gata atunci când încercând cu un ac, acesta străbate merele ușor. Se toarnă în compotieră și se servesc după ce s'au răcorit. Dacă ne place compotul mai legat, când sunt merele gata, se scot cu lingura cu găuri și se pun în compotieră. Cratița cu siropul se împinge pe foc iute și se lasă să mai fiarbă câteva minute. Se strecoară peste merele din compotieră.

COMPOT DE PERE.

Se face întocmai ca compotul de mere. Dacă perele sunt mici, se lasă întregi. Până se pun la fiert, se țin pe măsură ce se curăță, în apă cu puțină zeamă de lămâie, ca să nu se înegrească.

Sunt mai gustoase când se fierb în vin cu apă și anume, pentru 1 kg. de pere, se pune să fiarbă un pahar și trei sferturi de apă cu un pahar de vin roșu, bun, și 150 gr. de zahăr.

COMPOT DE GUTUI.

Se face întocmai ca compotul de mere, lăsându-le să fiarbă mai mult.

COMPOT DE CASTANE.

Se curăță ½ kg. de castane (pag. 256) și se pun să fiarbă în sirop, dulce după plăcere, cam o oră și jumătate, la foc foarte mic. Se adaugă o jumătate baton de vanilie. Sunt gata atunci când se sfarmă ușor între degete.

COMPOT AMESTECAT.

Se amestecă în compotieră 2—3 feluri de compoturi pregătite după cum am arătat mai sus.

B. MARMELADE.

MARMELADĂ DE CĂPȘUNI.

Se aleg căpșunile de codițe, se spală și se scurg bine pe o sită. Se pun într'un castron, un strat de căpșuni, unul de zahăr, și anume la 1 kg. de căpșuni se pune ½ kg. de zahăr tos sau pisat și zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să stea așa, la loc răcoros până a doua zi. Se pun cu totul în tingirea de dulceață bine cositorită, se ține puțin pe foc moale până se topește tot zahărul, se dă apoi pe foc mai iute, și se lasă să fiarbă mestecând mereu cu o lopățică de lemn, ca să nu se prindă pe fund. Se încearcă de gata punând puțin pe o farfurioară. Dacă, după ce s'a răcit, e destul de legată, se dă deoparte, Se acopere cu un șervet ud și se lasă să se mai răcorească puțin, dar nu de tot. Borcanele, fie de pământ sau de sticlă, bine spălate cu apă fierbinte și cu sodă, se limpezesc, se șterg, se mai usucă în gura cuptorului și, cât sunt calde încă, se toarnă marmelada în ele. Se acopăr iarăși cu șervetul până se răcoresc de tot. Se leagă bine cu hârtie pergament.

MARMELADĂ DE FRAGI.

Se trec fragii aleși și spălați printr'o sită. Se pun în tingirea de dulceață, adăugând la 1 kg. de fragi, ½ kg. de zahăr și puțină zeamă de lămâie. Se face apoi ca și marmelada de căpșuni.

MARMELADĂ DE ZMEURĂ.

Se face ca și marmelada de fragi.

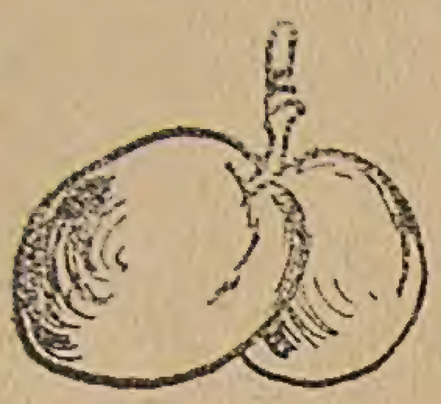
MARMELADĂ DE CAISE.

Se spală caisele, se scurg și se curăță de pielițe și de sâmburi. Se pun într'un castron adăugând la fiecare kilogram de caise 600 gr. de zahăr. Se amestecă bine cu o lingură de lemn până ce se topește zahărul. Se toarnă în tingirea de dulceață și se face apoi ca și marmelada de căpșuni.

MARMELADĂ DE CAISE CU COAJĂ.

Se aleg caise bine coapte, se spală, se scurg și se rup în două îndepărtând sâmburele. Se pun în tingirea de dulceață, adăugând la 1 kg. de caise, ½ kg. de zahăr. Se fierb, amestecând mereu, până se leagă cât trebue. Se pune în borcane.

MARMELADĂ DE PRUNE.



Se curăță prunele de coajă și se scot sâmburii (vezi *dulceață de prune*, pag. 364). Se pun în tingirea de dulceață, adăugând 150 gr. de zahăr la fiecare kg. de prune. Se țin la început pe foc mic, până încep să lase zeamă și se topește zahărul. Se adaugă puțină vanilie, se dă la foc bun și se ține să se lege, amestecând mereu, ca și marmelada de căpșuni (pag. 355).

MAGIUN (POVIDLĂ).

Se spală prune bine coapte, se scurg de apă și se scot sâmburii. Se pun în tingirea de dulceață sau, dacă sunt multe, într'un cazan mai mare. Se țin pe foc domol până încep să fiarbă și se moaie. Se trec printr'o sită mai rară, se pun iarăș pe foc, amestecând mereu, până se leagă cât trebue. Dacă prunele nu sunt prea coapte și ni se pare magiunul cam acru, se adaugă, după ce au fost trecute prin sită puțin zahăr, în proporție de 100 gr. zahăr la kilogramul de prune. Magiunul trebue să fie bine legat, ca să nu mucegăiască în timpul iernei. Se toarnă de cald în borcanele bine spălate, punând deasupra, după ce s'au răcit, o cârpă muiată în rom. Se leagă cu hârtie pergament.

MARMELADĂ DE MERE.

Se aleg mere tari, nu făinoase. Se taie în sferturi, se curăță de coajă și de sâmburi. Se pun la fiert cu apă cât să le cuprindă. Când încep să se moaie, se scurge apa, se trec prin sită și se pun iar la fiert, adăugând la fiecare kilogram de mere 400 gr. de zahăr. Se leagă bine, continuând apoi ca și la marmelada de căpșune.

MARMELADĂ DE PERE.

Se face la fel cu marmelada de mere, adăugând 300 gr. zahăr la kilogramul de pere. Se poate face şi amestecată, de pere şi de mere.

MARMELADĂ DE PORTOCALE.

Se aleg portocale mari, cu coaja groasă. Se spală şi se şterg. Se pune o oală cu apă la foc, în care să poată încăpea portocalele în voie. Când apa clocoteşte bine, se dă drumul portocalelor şi se lasă să fiarbă în clocote mari, până se moaie coaja. Se scot şi se pun într'un vas cu apă rece. Se lasă aşa 24 de ore. Se taie apoi în patru, se îndepărtează sâmburii şi filamentul alb din mijloc, şi fiecare sfert se taie, transversal, în felii subţiri ca fideaua, cu coajă cu tot. Se pune în tingirea de dulceaţă zahăr în cantitate egală cu greutatea portocalelor, turnând la 1 kg. de zahăr 2 pahare de apă. După ce s'a topit zahărul, se mai lasă să dea vreo două clocote, se spumueşte şi se pun în acest sirop portocalele. Se lasă să fiarbă pe foc potrivit, până se leagă. Aceasta se încearcă punând puţină marmeladă pe o farfurioară. Se desparte cu lingura în două, formând o cărare. Dacă nu se uneşte la loc, marmelada e destul de legată. Se pune de caldă în borcane şi după ce s'au răcit, se leagă cu hârtie pergament.

MARMELADĂ DE PORTOCALE CU LĂMÂI.

Se spală 2 lămâi şi 6 portocale, toate cu coaja groasă. Cu un cuţit ascuţit se curăţă atât portocalele cât şi lămâile, de coaja galbenă, tăind-o apoi fin ca fideaua. Se curăţă miezul de pieliţele albe, se taie în bucăţi potrivite, scoţând sâmburii. Se cântăresc, împreună cojile şi miezul, se pun într'un vas, turnând peste ele 1½ l. de apă la ½ kg. de fructe. Se lasă să stea astfel peste noapte, a doua zi se pun la fiert să scadă pe jumătate şi se mai lasă să stea încă o noapte. Se cântăreşte încă odată, adăugând o cantitate egală de zahăr. Se pune să fiarbă pe foc potrivit, amestecând din când în când, să nu se prindă. Se încearcă de legat, ca şi marmelada de portocale.

MARMELADĂ DE DOVLEAC.

Se curăţă dovleacul de coajă, de seminţe şi de filamente. Se cântăreşte. Se taie în bucăţi mici şi se pune să fiarbă într'o

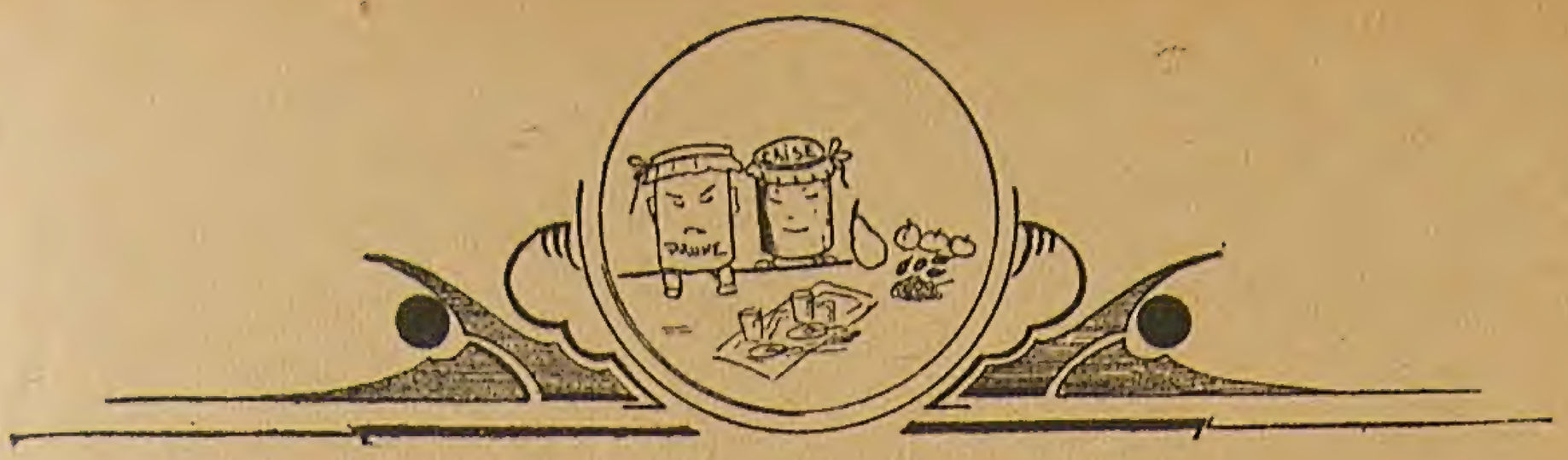
oală cu apă rece care să-l cuprindă bine, până ce se sfarmă ușor dovleacul între degete. Se scurge de apă, adăugând atâta zahăr cât a cântărit dovleacul curățat, o bucățică de vanilie și o lămâie tăiată fin cu coajă cu tot și fără sâmburi. Se lasă să fiarbă bine până se leagă și se pune de caldă în borcane.

MARMELADĂ AMESTECATĂ.

Se poate face, punând în proporții egale vișine, agrișe și zmeură, sau căpșuni, zmeură și coacăze. Se pun fructele în tingire, la foc mic, până se moaie și lasă apă. Se țin să dea vreo două clocote. Se trec printr'o sită rară, adăugând zahăr atât cât au cântărit fructele. Se pun să fiarbă, amestecând din timp în timp, până se leagă. Se pun de calde în borcane.

PASTĂ DE GUTUI (Chitonoagă).

Se șterg bine, cu o cârpă, gutuile, de preferință mici, se taie în patru și se pun să fiarbă în apă cât să le cuprindă. Se adaugă și câteva mere crețești tăiate în sferturi. Se lasă să fiarbă până se moaie așa ca să le străbată ușor furculița. Se scurg de zeamă, care se întrebuințează la peltea, se cântăresc și se dau apoi prin sită. Se adaugă atâta zahăr cât au cântărit gutuile fierte și se pun cu totul la foc, să mai fiarbă până se leagă bine. Se mai adaugă, la 2 kg. de gutui, zeama dela o lămâie mică. Când pasta e bine legată, se răstoarnă pe un fund udat cu apă, se întinde cu un cuțit lung, udat mereu, astfel ca să nu fie mai groasă de 2 cm. Se acopere cu un tifon și se lasă la loc uscat și bine ventilat să se usuce, o zi sau două. Când s'a uscat, se taie romburi, se dau prin zahăr și se păstrează în cutii de tablă mai multă vreme.



CAPITOLUL XVIII

DULCEȚURI, ȘERBETURI, PELTELE

A. DULCEȚURI

Dulcețurile se pregătesc în tingire specială, care nu se întrebuințează la altceva. Trebue avut multă grijă ca borcanele în care turnăm dulceața să nu aibă nici o urmă de grăsime, aceasta pricinuind la sigur zaharisirea dulcețurilor. Pentru aceasta trebuesc spălate cu apă cu sodă, bine limpezite cu apă caldă și șterse cu un șervet curat neîntrebuințat.

Tingire de dulceață

Zahărul de căpățână, sau cel tos, e de preferat zahărului cubic. Dulceața se toarnă de caldă în borcane, se acopăr, până se răcesc cu un șervet ud, și apoi se leagă bine cu hârtie pergament. Borcanele trebuesc păstrate la loc uscat și la temperatură uniformă.

DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI.

Se aleg căpșuni mijlocii, frumoase și proaspete. Se rup codițele și se țin 10 minute în apă de var (pag. 16). Se scot cu lingura cu găuri, se pun într'o sită și se moaie cu totul, de câteva ori, într'un castron cu apă rece, primenită de 2—3 ori. Se lasă apoi câteva minute pe sită, sau se pun pe un șervet uscat ca să se scurgă bine de apă. Trebue umblat tot timpul ușor cu căpșunile, ca să nu se sfarme. Se pune apoi într'un castron, un rând de căpșuni, unul de zahăr (tos, dar cernut fin),

repetând până se termină căpşunile. Se acopere cu un strat gros de zahăr. Proporţia e de 1 kg. de zahăr la o farfurie adâncă, plină cu vârf, de căpşuni. Deasupra se stoarce zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să stea totul la loc răcoros, de cu seară până dimineaţa (10—12 ore).

Se toarnă cu totul în tingirea de dulceaţă, se ţine întâi la foc mic, până se topeşte tot zahărul, apoi se dă pe foc iute. Se amestecă uşor, din când în când, cu dosul. lingurei şi când dă în clocot, se spumueşte. Se adaugă zeama dela încă o jumătatede lămâie, şi se ţine să fiarbă până se leagă.

Nu trebue să ne îndepărtăm nici o clipă dela foc, căci dulceţurile se ard uşor pe fund, şi dau repede în foc. Se încearcă de e gata, punând câteva picături de zeamă pe o farfurioară. Dacă zeama odată răcorită e destul de legată, se ridică tingirea de pe foc. Se pune la loc răcoros şi se acopere cu o cârpă udă şi bine stoarsă. Intre timp se opăresc borcanele şi se pun să se mai usuce în gura cuptorului. Când dulceaţa s'a mai răcorit, se toarnă în borcane şi, după ce s'a răcit de tot, se leagă bine cu hârtie pergament.

DULCEAŢĂ DE FRAGI.

Se aleg fragii unul câte unul, să fie toţi întregi şi frumoşi. Nu se spală decât dacă e neapărat nevoe şi se pun atunci pe o sită sau pe un şervet uscat, să se scurgă bine de apă. Trebue să avem o farfurie adâncă plină de fragi. Se pune la foc 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Se ţine tingirea la foc mic, până se topeşte tot zahărul. Se împinge apoi pe foc iute, şi se lasă să fiarbă până se leagă zahărul, astfel că dând drumul la o picătură de sirop într'o ceşcuţă cu apă foarte rece, picătura să nu se dizolve imediat, ci să se întărească astfel ca s'o putem lua între degete. Se spumueşte de câteva ori spuma ce se ridică la suprafaţă. Se pun fragii. Se lasă să dea un clocot şi se ia tingirea cu totul de pe foc, lăsând-o deoparte vreo 10 minute. Se pune din nou tingirea la fiert iute. Se spumueşte când dă în clocot. Se adaugă zeama dela o lămâie şi se procedează pentru rest ca la dulceaţa de căpşuni.

DULCEAŢĂ DE ZMEURĂ

Se face întocmai ca dulceaţa de fragi.

DULCEAŢĂ DE MURE.

Se face întocmai ca dulceaţa de fragi, se adaugă la fiert un baton de vanilie.

DULCEAŢĂ DE COACĂZE.

Se spală coacăzele uşor într'o apă, se scurg, se rup codiţele şi se aleg numai boabele frumoase şi mari. Cu un ac mai gros sau cu o scobitoare, se scot seminţele, căutând să rămâie boaba cât mai întreagă. Când dorim să fie dulceaţa şi mai fină se scoate şi punctul negru. Trebue să avem un pahar mare, plin cu vârf, de coacăze alese. Se pune în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, se leagă şi se face apoi întocmai ca dulceaţa de fragi.

DULCEAŢĂ DE AGRIŞE.

Se face întocmai ca dulceaţa de coacăze. Dacă agrişele sunt prea păroase, înainte de a se scote sâmburii, se pun pe o farfurie mare întinsă, se stropesc cu rom şi li se dă foc. Se spală apoi cu apă rece.

DULCEAŢĂ DE TRANDAFIR.

Se caută trandafiri frumoşi, şi care să nu fie veştezi. Se aleg 250 gr. de foi una câte una, rupând capătul alb, apoi se vântură uşor sau se ciuruesc, ca să nu rămâie deloc praf galben printre ele. Se freacă cu mâna 150 gr. de frunze alese, cu jumătate de linguriţă de sare de lămâie pisată. Se ţin la rece. Frunzele rămase (se pot întrebuinţa şi din cele mai veştede sau pătate), se fierb câteva minute cu un litru de apă, se lasă să se răcească, adăugând puţină zeamă de lămâie. Se strecoară printr'o pânză. Se pune în tingirea de dulceaţă 3 pahare de zeamă bine limpezită, cu 1 ¼ kg. de zahăr. După ce s'a topit zahărul, se pun frunzele frecate cu sare de lămâie, se împinge tingirea pe foc iute, se lasă să fiarbă bine, până se leagă cât trebue. Se spumueşte şi se încearcă pe o farfurioară; când sunt gata, se dă tingirea deoparte, se acopere cu un şervet ud şi bine stors şi după ce au mai pierdut din fierbinţeală, se toarnă în borcane opărite şi uscate în gura cuptorului. Se leagă după ce s'au răcit de tot.

DULCEAŢĂ DE NUCI, NEAGRĂ.

Se curăţă subţire, de coaja verde, vreo sută de nuci mici, tinere, şi cât mai verzi. Se opăresc cu apă clocotită, lăsându-le să stea în apă 10 minute. Se repetă această operaţie de trei ori. Se spală apoi în apă rece, schimbând de 2—3 ori apa şi ţinându-le iarăşi câte 10 minute de fiecare dată. Se moaie în tingirea de dulceaţă 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Se pune zahărul să fiarbă şi, dacă nu e destul de curat, se limpezeşte cu un albuş de ou şi puţină zeamă de lămâie. Albuşul coagulându-se, adună toate gunoaiele din zahăr. Se spumueşte şi se trece printr'un tiofn. Zahărul limpezit, se lasă să fiarbă repede, la foc iute, ca să nu se înroşească. Când e aproape legat se pune o farfurie adâncă cu nuci bine scurse de apă, adăugând după plăcere, fie un baton de vanilie, fie o jumătate de lămâie tăiată felii. Când se pune numai vanilie, se adaugă la ultimele clocote zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să fiarbă până se leagă bine, spumuind din timp în timp. Se dă deoparte şi după ce s'a mai răcorit, se toarnă în borcane.

DULCEAŢĂ DE NUCI, ALBĂ.

Se pun vreo 100 de nuci mici verzi, într'un borcan cu apă, şi se ţin cam o săptămână, să se macereze coaja verde, schimbând apa de 2—3 ori în acest timp. Se scot, se curăţă de coajă şi se pun să fiarbă până se moaie cât trebue, dar fără să se sfarme, într'un sirop nu prea gros, făcut din ½ kg. zahăr şi jumătate litru de apă.

Intre timp se pune în tingirea de dulceaţă 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă. Se pune întâi la foc moale, până se topeşte zahărul, apoi la foc iute, ca să fiarbă repede şi să nu se înroşească. Se spumueşte, şi, dacă e nevoe, se limpezeşte cu un albuş de ou şi puţină zeamă de lămâfe precum am arătat la cealaltă dulceaţă de nuci. Se fierbe până se leagă cât trebue pentru dulceaţă. Când zahărul e bine legat, se scurg nucile fierte în primul sirop şi se pune în tingire să mai dea câteva clocote, adăugându-se un baton de vanilie şi zeama dela jumătate de lămâie. Dulceaţa va avea astfel zeama limpede şi albă. Se procedează apoi ca pentru orice dulceaţă. Siropul în care au fiert la început nucile, se poate întrebuinţa la cataif, baclava, halva turcească, etc.

DULCEAŢĂ DE CIREŞE, ALBE.

Se spală, se aleg și se curăță cireșele de sâmburi. Aceasta se face cu un ac de cap neîntrebuințat, și ceva mai subțire, a căror capete se înfig într'un dop mic de plută. Se scoate sâmburele afară cu partea îndoită a acului, având grijă să nu sfărmăm fructul. La 1 kg. de zahăr, trebue să avem 3 pahare de cireșe alese, fără sâmburi. Se pune în tingire un rând de cireșe, unul de zahăr, tos sau pisat, până am pus cantitatea cerută de zahăr și cireșe. Se pune tingirea pe marginea mașinei ținând-o la foc mic, să se topească zahărul în zeama lăsată de fructe. Se mișcă din timp în timp tingirea, ca să nu se prindă de fund. Se dă apoi la foc iute, luând spuma când se ridică, și amestecând din când în când ușor cu dosul lingurei. Când începe să se lege se dă 10 minute la o parte, apoi se adaugă un baton de vanilie și zeama dela o jumătate de lămâie. Se pune iarăși să fiarbă, până e zeama bine legată. Se ia dela foc, și se lasă să se răcorească în tingire, dacă aceasta e spoită, sau de nu, se răstoarnă întâi într'un castron. Se toarnă în borcane, numai după ce s'a răcit, altfel boabele se ridică la supra față și zeama rămâne limpede la fund.

DULCEAŢĂ DE CIREŞE AMARE.

Se face întocmai ca dulceața de cireșe albe.

DULCEAŢĂ DE VIŞINE.

Se face întocmai ca dulceața de cireșe albe.

DULCEAŢĂ DE CAISE VERZI.

Se alege o farfurie adâncă plină cu caise verzi, tinere, care nu au încă sâmburele format. Se înțeapă cu un ac mai gros în lungime, asftel ca acul să le străpungă dintr'un capăt în celălalt. Se înțeapă apoi de câteva ori și lateral. Pe măsură ce se înțeapă, se aruncă într'un castron cu apă rece. La foc trebue să avem un vas cu apă care clocotește. Se pun caisele într'un tifon și se bagă în vasul cu apă care clocotește. Se țin până ce apa, care a încetat să fiarbă în clipa în care am introdus prunele, începe din nou să dea în clocote. Se scot, se

limpezesc repede în apă rece în care am pus puțin oțet sau zeamă de lămâie, ca să-și păstreze culoarea verde, și se pun pe o sită de păr, să se scurgă de apă. Intre timp se pune să se topească 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, în tingire, pe marginea mașinei. Se limpezește dacă e nevoe cu un albuș de ou (vezi *dulceață de nuci*, pag. 362) și puțină lămâie. Când e zahărul legat, se pun caisele și zeama dela jumătate lămâie. Se lasă să fiarbă, se spumuește și se încearcă de e legată punând puțină zeamă pe o farfurioară. Se toarnă în borcane după ce s'a răcorit.

DULCEAȚĂ DE CAISE COAPTE.

La 1 kg. de zahăr, se pune o farfurie adâncă plină cu caise curățate. Se aleg caise frumoase, dar nu prea coapte, se curăță de coajă cu un cuțitaș bine ascuțit și se scoate sâmburele. Dacă sunt prea mari, caisele se rup în două. Se țin apoi un sfert de oră în apă de var limpede (pag. 16), după care se limpezesc în câteva ape reci. Se pun pe o sită să se scurgă. Se leagă 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, se pun caisele, se lasă să dea 2—3 clocote, se iau de pe foc, ținându-se la o parte cam un sfert de oră, după care se pun iarăși la foc iute, să fiarbă până se leagă cât trebue. Intre timp se spumuesc. La ultimele clocote, se adaugă un baton de vanilie, zeama dela o jumătate de lămâie, și câțiva sâmburi de caise, curățați de pieliță, dar întregi. Se procedează apoi ca și la dulceața de nuci.

DULCEAȚĂ DE PRUNE VERZI.

Se face ca și dulceața de caise verzi.

DULCEAȚĂ DE PRUNE COAPTE.

Se curăță de pielițe o farfurie adâncă plină de prune nu prea coapte. Aceasta se face ușor, punând prunele într'un tifon, sau într'o sită care se introduce cu totul într'un vas cu apă care clocotește. Se țin până apa începe iar să dea în clocote. Se scot, și se introduc imediat în alt vas cu apă rece. Prin trecerea bruscă dela cald la rece, pielița se încrețește și se scoate ușor de pe prune. Se scot sâmburii. Se pun în apă limpede de var și se procedează întocmai ca pentru dulceața de caise coapte.

DULCEAȚĂ DE GOGONELE (pătlăgele mici verzi).

Se aleg 60—70 gogonele lungueţe, se taie la un capăt şi cu o lopăţică mică de lemn se scot cu atenţie toate seminţele, spălându-se bine înăuntru. Se pun apoi într'o oală mare cu apă clocotită în care s'a disolvat o bucăţică de piatră vânătă, cât o alună. Se lasă să dea 2—3 clocote, până încep să se moaie. Se scot, se pun cu gura în jos pe o cârpă, fără să se mai spele. Intre timp se pune că se topească 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă în tingire, pe marginea maşinei. Se leagă şi se face ca şi dulceaţa de caise verzi.

DULCEAȚĂ DE GUTUI.

Se curăţă gutuile de coajă şi se rad pe răzătoarea de ras chitra, ca să avem o farfurie adâncă plină cu gutui rase. Se pun într'un tifon şi se fierb cu totul, până încep să se moaie. Se scurg în timp ce fierbe zahărul. Gutuile rase nu se ţin nefierte la aer, căci se înegresc. Se pune să fiarbă în tingirea de dulceaţă 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă. Se spumueşte şi când e aproape legat se pun gutuile, adăugându-se o jumătate baton de vanilie şi după ce a mai fiert şi zeama dela o lămâie. Se ţine să fiarbă până se leagă cât trebuie, continuând ca pentru celelalte dulcețuri.

DULCEAȚĂ DE COARNE.

Se pregătesc 3 pahare de coarne alese, spălate şi la care s'au scos sâmburii. Pentru aceasta se întrebuinţează un tub subţire de tinichea, ceva mai mic decât sâmburele. Se înfige tubul în lungul coarnei, împingând până iese sâmburele. Dacă acesta se înţepeneşte în tub, se scoate cu o sârmă groasă, sau un cui suficient de lung. Se pune la fiert 1 kg. de zahăr, cu două pahare de apă, iar când zahărul e legat se dă tingirea deoparte, se pun coarnele, se lasă să stea aşa vreo 10 minute se împinge apoi iar pe foc iute, să fiarbă până se leagă ceva mai mult ca pentru celelalte dulcețuri. La ultimele clocote se adaugă zeama dela o jumătate lămâie.

DULCEAȚĂ DE PIERSICI.

Se aleg piersici roşii, tari, şi care se desfac de pe sâmbure. Se curăţă subţire cu un cuţit ascuţit, şi se rup în ju-

mătăți, sau se taie mai mic, după plăcere. Trebue să avem o farfurie adâncă, plină. Se acopăr cu o cârpă udată în apă cu puțină sare. Se pune 1 kg. de zahăr în tingire la foc, cu 3 pahare de apă, și după ce s'a topit, se spumuește și se lasă să fiarbă până se leagă ca de șerbet. Se pun piersicile, puțină vanilie, și se ține să fiarbă la foc iute. Când e aproape gata se mai adaugă și zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să se răcorească pe jumătate în tingirea (dacă e spoită), acoperită cu un șervet ud, se toarnă în borcane și se leagă cu hârtie pergament.

DULCEAȚĂ DE PERE BUSUIOACE.

Se aleg pere mici, busuioace, se curăță frumos de coajă și se scobesc înăuntru de sâmburi. Pe măsură ce se curăță, ca să nu se înegrească, se pun într'un castron acoperit cu o cârpă udată bine în apă cu puțină sare. Se topește în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Zahărul trebue să fie pus la fiert când curățim perele, căci acestea așteptând prea mult, își pierd culoarea. Se spumuește și, dacă e nevoe se curăță cu un albuș de ou (vezi *dulceață de nuci*, pag. 362). Când e legat, se pun perele cu un baton de vanilie, se dau deoparte de pe foc, ținându-se vreo zece minute, apoi se dau iarăși la foc iute, și se lasă să fiarbă până se leagă cât trebue, adăugând zeama dela o jumătate lămâie. Se procedează apoi ca pentru dulceața de piersici.

DULCEAȚĂ DE PEPENE VERDE.

Se alege un pepene verde, nu prea mare, cu coaja groasă. Se taie felii cam de 2 degete grosime, și fiecare felie se curăță de miezul roșu sau galben, așa ca să nu rămână decât partea albă. Din aceasta se taie în lung fășii cât mai subțiri care se răsucesc strâns în formă de sul. Acestea se îndreaptă la capete cu cuțitul astfel ca să aibă marginile egale, și se înșiră pe o ață tare, așa fel ca acul să le străpungă transversal și să nu se poată desface la fiert. Facem atâtea suluri, până umplem o farfurie adâncă plină. Acestea se pun cu totul într'un tifon, se introduc într'un vas cu apă care clocotește la foc, și se lasă să fiarbă 5 minute, după care se schimbă apa, punând alta clocotită și se mai fierb încă 5 minute. Se limpezesc apoi în apă rece, se desface tifonul și se pun pe o sită să se scurgă de

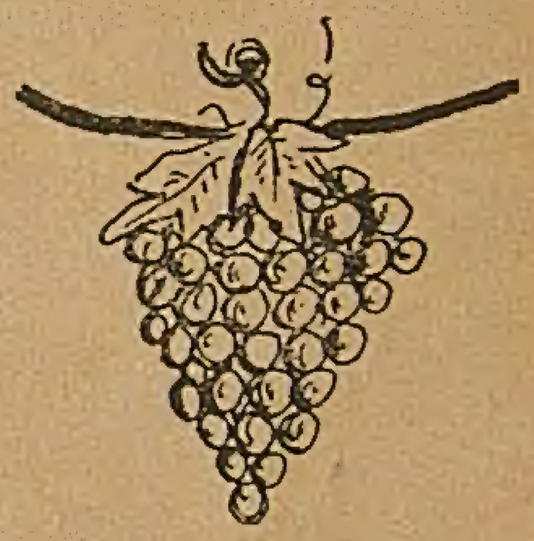
apă. Se leagă în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare bune de apă, se spumuește, se pun culbecii tot cu ață la fiert, adăugând un baton de vanilie și, la sfârșit, zeama dela o jumătate de lămâie. Când dulceața e bine legată se toarnă într'un castron, acoperindu-l cu o cârpă udă. După ce s'a răcit, se apucă ața de un capăt și cu ajutorul unei furculițe foarte curate (altfel se zaharisește dulceața) se trag ușor sulurile de pe ea. Se toarnă în borcan.

DULCEAȚĂ DE PEPENE GALBEN.

Se aleg pepeni-cantalupi, cu miezul tare și parfumat. Se taie în două, se curățâ de semințe și de partea moale, se curăță coaja, iar miezul tare se taie în cuburi potrivit de mari, și cât mai egale ca mărime, până avem o farfurie adâncă. Se pune la foc 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă și se procedează apoi ca pentru dulceața de piersici (pag. 365).

DULCEAȚĂ DE STRUGURI.

Se aleg struguri razachii, cu boaba mare și tare. Se curăță boabele de pielițe și cu un ac sau o scobitoare se scot cu grijă sâmburii, ca să nu se sfarme boaba. Se pun într' un tifon 4 pahare de boabe, ținându-le atârnate cât fierbe zahărul, ca să se scurgă zeama, fără să se terciuiască. Se fierbe în tingire 2 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, și când e bine legat se pun strugurii adăugând un baton de vanilie și zeama dela jumătate lămâie. Se procedează apoi ca pentru dulceața de fragi.



DULCEAȚĂ DE PORTOCALE.

Se aleg trei portocale anume de dulceață, cu coaja groasă, și potrivit de mari. Se rad de coaja galbenă, dar nu de tot, și se pun să stea două zile în apă rece, și la loc răcoros. Se pun apoi la fiert în apă, până ce pot fi ușor străpunse de dinții furculiții. Se dau deoparte și se pun vreo oră în apă rece. Se scot, se scurg de apă, se taie felii potrivit de groase, și apoi în bucăți potrivit de mari și se îndepărtează sâmburii. Se pune pe foc moale tingirea de dulceață cu 1 kg. de zahar

și 3 pahare de apă. Se ține până se topește zahărul, se dă apoi la foc iute, se spumuește la primele clocote, și se lasă să fiarbă până se leagă bine. Se dă tingirea la o parte, se pun bucățile de portocală, se lasă să stea așa vreo 10 minute se pune iarăși pe foc iute să fiarbă până se leagă cât trebue. Se spumuește din timp în timp. La ultimele clocote se pune și zeama dela o jumătate de lămâie. Se dă la o parte și se toarnă în borcane.

DULCEAȚĂ DE MIEZ DE PORTOCALE.

Se curăță 8—10 portocale cu coaja nu prea groasă, se desfac felii, curățind și pielița de pe felii și se scot cu vârful cuțitului și sâmburii, cu grijă ca să nu se sfarme. Se pun într'un tifon, fără să le presăm și se țin să se scurgă zeama. Până curățim portocalele se pune tingirea la foc cu 1 kg. de zahăr și 3 pahare de apă, procedând apoi întocmai ca pentru dulceața de portocale de mai sus.

DULCEAȚĂ DE CULBECI DE PORTOCALE.

Se rade puțin, nu de tot, coaja galbenă dela 4—5 portocale de dulceață, cu coaja potrivit de groasă. Se taie în două, scoțând miezul, se taie apoi fiecare jumătate de coajă în fășii de 2—3 cm. de late. Se face fiecare fășie un sul strâns, se înșiră pe o ață tare, înfigând acul transversal. Se pun cu totul într'un tifon și se fierb într'un vas cu apă clocotită până se moaie atât cât să le străpungă ușor dinții furculiții. Se scot, se pun în apă rece, și se întind pe o sită, să se scurgă bine. Se pune în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, și pentru rest se face întocmai ca dulceața de portocale mai sus arătată.

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ RASĂ.

Se pune o chitră frumoasă cam de 1 kg. să stea o zi în apă. Se curăță fin cu un cuțit bine ascuțit coaja galbenă. Se rade pe răzătoarea anume pentru chitră, până dăm de miez. Acesta nu se pune. Chitra rasă se pune într'un tifon, și se lasă să fiarbă vreo 40 de minute într'un vas cu apă clocotită, până începe să se moaie. Se scoate și se ține să se scurgă bine de apă. Se leagă 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, ca pentru dulceața de portocale. Se pune chitra rasă,

adăugând zeama dela o lămâie și o lingură de apă de flori. Se spumuește și se leagă ca și dulceața de portocale.

Cine ține să aibă mirosul și gustul de chitră mai pronunțat (e puțin amărui) să întrebuințeze la legat zahărul, apa în care a fiert chitra la început. Se poate face dulceața, tăind chitra în cuburi, în loc să se dea pe răzătoare.

DULCEAȚĂ DE MELCI DE CHITRĂ.

Se ține o chitră cam de 1 kg. o zi în apă rece. Se curăță fin de coaja galbenă, se taie felii ca pepenele, cam de 2 degete lățime. Se curăță miezul zemos și acru dinăuntru și feliile se taie în lungime în fâșii de grosimea unei muchi de cuțit. Dacă sunt prea lungi, fășiile se taie în două, fiecare bucată se face sul strâns, se îndreaptă cu cuțitul la capete, și se înșiră pe o ață tare, înfigând acul transversal în sul. Se face apoi întocmai ca dulceața de chitră rasă. Când e gata, se toarnă într'un castron curat, se trage ața de un capăt, scoțând bucățile cu ajutorul unei furculițe și se pune dulceață în borcane.

B. ȘERBETURI

ȘERBET DE CĂPȘUNI.

Se storc printr'un tifon des căpșuni coapte și parfumate. Se lasă să se limpezească și se pune în tingirea de dulceață 1 kg. de zahăr cu un pahar și un sfert din zeama de căpșuni limpezită. Dacă nu avem zeamă suficientă se poate complecta cu puțină apă. Se pune tingirea întâi la foc foarte moale, până

se topește zahărul, apoi se dă pe foc iute. După câteva clocote se adaugă zeama dela o jumătate lămâie. Se spumuește de câte ori se ridică spuma înegrită la suprafață. Se încearcă de legat, dând drumul la câteva picături într'o ceașcă cu apă foarte rece. Dacă picăturile nu se dizolvă, și se pot lua între degete, șerbetul e gata și se dă imediat jos de pe foc. Dacă nu, se lasă să mai fiarbă, încercând din nou. E bine să se încerce de 2—3 ori, ca să iasă șerbetul potrivit de legat.

Se acopere tingirea cu o cârpă udă și se lasă să se răcorească atât cât poate suferi degetul când atingem șerbetul. Se așează tingirea pe un taburet întors cu picioarele în sus, astfel ca să nu se miște tingirea la amestecat, și cu o vergea de lemn, începem să amestecăm șerbetul numai într'o parte, până își schimbă culoarea, devenind ca un aluat potrivit de tare. Se poate pune direct cu lingura în borcan, sau se mai frământă cu mâna și se pune în borcane, apăsându-l cu pumnul ca să nu rămână goluri printre el.

ȘERBET DE FRAGI.

Se prepară întocmai ca șerbetul de căpșuni.

ȘERBET DE ZMEURĂ.

Se prepară întocmai ca șerbetul de căpșuni.

ȘERBET DE MURE.

Se prepară ca și șerbetul de căpșuni.

ȘERBET DE COACĂZE.

Se prepară ca și șerbetul de căpșuni.

ȘERBET DE TRANDAFIR.

Se vântură sau se dau prin ciur 200 gr. de foi alese de trandafir, ca să se îndepărteze praful galben ce cade din foi. Se pun la fiert cu un litru de apă ținându-le vreun sfert de oră. Se dau la o parte. Se toarnă zeama dela o jumătate de lămâie, lăsând cu tot cu foi să se răcească. Se strecoară printr'un tifon des. Se pun în tingire 3 pahare din această zeamă bine limpezită, cu 1 $^1/_4$ kg. de zahăr. Se ține pe marginea mașinei până se topește, se dă apoi la foc iute, spumuind de

câte ori e nevoe. In timpul fiertului se iau 2 linguri din acest sirop, se pun într'o ceaşcă, cu un vârf de linguriță de sare de lămâie, amestecând până se dizolvă. Se încearcă şerbetul de gata, ca şi cel de căpşuni. Se dă la o parte, iar când s'a răcorit atât cât poate suferi degetul, se ia la frecat cu făcăleţul. In momentul când începe să-şi schimbe culoarea, se pune câte puțin din siropul în care am dizolvat sarea de lămâie. Aceasta colorează frumos şerbetul dar în acelaş timp îl acreşte, de aceia nu trebue pus prea mult. Se pune după plăcere. Când şerbetul e gata, se frământă cu mâna, sau se pune direct în borcan.

ŞERBET DE CIREŞE AMARE.

Se storc cireşele amare printr'un tifon des, astfel ca să obținem un pahar de zeamă limpezită. Aceasta se pune în tingire cu 1 kg. de zahăr şi încă o jumătate pahar de apă. Se face întocmai ca şerbetul de căpşuni, adăugând la fiert şi o linguriță de zeamă de lămâie.

Zeama pentru şerbet se mai poate pregăti şi astfel: Se pun la fiert 1 kg. de cireşe cu o jumătate pahar de apă, lăsând să dea câteva clocote. Se lasă cu totul să se răcească se scurg printr'un tifon şi se pune la fiert un pahar şi jumătate, din această zeamă cu 1 kg. de zahăr.

ŞERBET DE VIŞINE.

Se storc vişinile, cât să ne dea un pahar de zeamă limpezită. Se pune în tingire cu 1 kg. de zahăr şi o jumătate pahar de apă. Se face ca şi şerbetul de căpşuni.

ŞERBET DE CAISE.

Se fierb într'un litru de apă 1 kg. de caise, putând înlocui acestea în parte cu cojile spălate dela dulceaţa de caise. Se adaugă şi o mână de sâmburi. Când s'a redus la jumătate, se dă deoparte, se lasă să se răcească şi se trece printr'un tifon. Din zeama limpezită se iau 2 pahare care se toarnă peste 1 kg. de zahăr. Se pune la fiert şi puțină vanilie şi se face ca şi şerbetul de căpşuni.

ŞERBET DE COARNE.

Se fierbe 1 kg. de coarne cu 1 kg. de apă, până scade pe sfert. Se face şerbetul întocmai ca cel de căpşuni (pag. 369) dintr'un pahar şi un sfert din zeamă de coarne strecurate şi limpezită şi 1 kg. de zahăr.

ŞERBET DE LĂMÂIE.

Se pune la topit în tingirea de dulceaţă 1 ¼ kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Când zahărul s'a topit, se trece printr'un tifon, şi se pune siropul iarăşi la fiert, adăugând zeama dela o jumătate de lămâie. Se spumueşte şi se leagă ceva mai tare ca pentru şerbetul obişnuit, încercându-l de e gata ca şi şerbetul de căpşuni (pag. 369). Se adaugă o lingură cu apă de flori sau o jumătate baton de vanilie. Se dă jos de pe foc, şi când s'a răcorit cât poate suferi degetul, se ia la frecat cu făcăleţul. Când începe să se albească, se toarnă câte puţin din zeama strecurată dela o lămâie întreagă, adăugând după plăcere şi puţină coajă rasă de lămâie. Se lucrează ca şi şerbetul de căpşuni.

ŞERBET DE PORTOCALE.

Se taie 2 portocale mijlocii în bucăţi, lăsând coaja şi sâmburii. Se opăreşte cu 3 pahare de apă. Se acopere şi se lasă aşa până se răceşte. Se strecoară zeama printr'un tifon şi se pune la fiert cu 1¼ kg. zahăr. Se face întocmai ca şerbetul de lămâie, adăugând la urmă, când se freacă, zeama strecurată dela o portocală roşie şi puţină coajă rasă. In lipsă de portocală roşie, se poate pune şi una albă şi numai puţin înroşită cu o picătură de carmin, ca să dea culoarea roză a şerbetului de protocală.

ŞERBET DE CHITRĂ.

Se taie o chitră mai mică în bucăţi şi se pune cu tot cu sâmburi şi coajă să fiarbă cu 3 pahare de apă. Se lasă să scadă pe jumătate. Se strecoară şi se pune zeama la fiert cu 1¼ kg. zahăr. Când s'a topit zahărul, se dă la foc iute, se leagă ca de şerbet (vezi *şerbet de căpşuni*, pag. 369), adăugând la ultimele clocote o lingură de apă de flori. Când e gata se dă tingirea la o parte, şi se pune cu fundul într'un lighian cu apă

rece sau cu ghiață, ca să se răcească repede. Indată ce sufere degetul se freacă cu făcăleţul, iar dacă ni se pare că se face scrupos, se frământă bine cu mâna. Se pune în borcane.

ŞERBET DE CIOCOLATĂ.

Se pune în tingirea de dulceață să se moaie 1 kg. de zahăr cu 3 pahare bune de apă. Se lasă pe marginea maşinei până se topeşte tot zahărul. Se împinge la foc iute şi când dă în clocot, se dă deoparte, se strecoară prin tifon şi se pune iarăşi în tingirea spălată curat. Se pune pe foc iute, se adaugă o linguriță de zeamă de lămâie, 2—3 batoane de ciocolată vanilată rasă. Se spumueşte, din când în când, până se leagă. Se încearcă de e gata, punând câteva picături într'o ceaşcă cu apă rece. Dacă picăturile nu se dizolvă imediat şi se pot lua între degete, atunci şerbetul e gata.

E bine să se încerce de 2—3 ori, ca să iasă şerbetul potrivit de legat. Se dă deoparte, şi când s'a răcorit cât sufere degetul, se ia la frecat, până se taie coarda şi îşi schimbă culoarea. Dacă e nevoie se frământă şi cu mâna ca să devie ca alifia şi se pune în borcan.

ŞERBET DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiță foarte curată 300 gr. de zahăr, dar nu prea tare şi se stinge cu 3 pahare bune de apă. Se toarnă acest sirop în tingire peste 2 kg. de zahăr. Se topeşte zahărul la foc moale, apoi se dă pe foc iute. La fiert se adaugă şi o linguriță de zeamă de lămâie strecurată. Se continuă apoi ca pentru şerbetul de ciocolată.

ŞERBET DE CAFEA.

Se pune în tingirea de dulceață 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă, şi se face întocmai ca şerbetul de ciocolată, adăugând la fiert în loc de ciocolată un pahar de cafea concentrată şi bine limpezită. Dacă ni se pare prea deschis, când îşi schimbă culoarea, se mai poate adăuga o lingură două de cafea la frecat.

ŞERBET DE VANILIE.

Se face întocmai ca şerbetul de ciocolată, punând la fiert în loc de ciocolată, 2 batoane de vanilie.

ŞERBET DE FISTICURI.

Se opăresc 200 gr. de fisticuri, şi se ţin în apă câteva ore. Se curăţă de coajă şi de pieliţe, se usucă pe marginea maşinei fără să se prăjească şi se pisează mărunt. Se pune în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, şi se leagă ca pentru şerbetul de ciocolată. Când e gata se dă deoparte şi, după ce s'a răcorit cât suferă degetul, se ia la frecat, adăugând fisticurile, o lingură de apă de flori şi câteva picături de verde vegetal, pentru culoare. Se freacă până îşi schimbă culoarea, se mai frământă cu mâna şi se pune în borcane.

ŞERBET DE MIGDALE AMARE.

Se curăţă 100 gr. migdale amare (vezi pag. 268). Se pisează mărunt şi se pun să stea un sfert de oră în o jumătate pahar de apă fierbinte. Se face şerbetul din 1 kg. de zahăr şi 3 pahare de apă, întocmai ca cel de ciocolată adăugând la fiert zeama strecurată dela migdale. Când e gata se dă la o parte, şi când sufere degetul se ia la frecat, adăugând migdalele amare, toate sau o parte, dar mai întâi bine uscate. Se freacă până se taie coarda, se frământă cu mâna şi se pune în borcane.

ŞERBET DE ALUNE PRĂJITE.

Se prăjesc pe maşină sau în cuptor 150 gr. alune. Se freacă apoi în mână sau cu un şervet gros, ca să cadă pieliţele. Se pisează mărunt . Se face şerbetul ca cel de ciocolată (pag. 373) dintr'un kg. zahăr şi 3 pahare de apă. La frecat se adaugă migdalele prăjite şi pisate.

ŞERBET DE FLOARE DE SALCÂM.

Se alege cam 1 kg. de floare de salcâm, se opăreşte cu 3 pahare bune de apă şi se lasă să fiarbă acoperit, ca să nu-şi piardă parfumul, până scade aproape la jumătate. Se ia un pahar şi jumătate din această zeamă limpezită şi strecurată, se toarnă în tingire peste 1 kg. de zahăr şi după ce acesta s'a topit, se face şerbetul întocmai ca cel de căpşuni (pag. 369). La frecat se poate adăuga după plăcere. o lingură de apă de flori.

ŞERBET DE FLOARE DE TOPORAŞI.

Se alege ½ kg. de foi de toporaş, ca la trandafiri, se opăresc cu jumătate litru de apă şi se lasă să dea câteva clocote, acoperit. Se dă deoparte să se răcească. Se strecoară zeama şi se limpezeşte. Se pune zeama în tingire, cu 1 kg. de zahăr şi se face şerbetul, întocmai ca cel de căpşuni, adăugând la frecat o lingură de apă de flori, după plăcere.

ŞERBET DE FLOARE DE NUFĂR.

Se alege ½ kg. de flori de nufăr, întocmai ca florile de trandafir, lăsând numai foile galbene. Se opăresc cu jumătate litru de apă, lăsând să dea câteva clocote. Se lasă să se răcească acoperit, ca să nu se ducă parfumul, se trece prin tifon şi se limpezeşte. Se iau 2 pahare din această zeamă, se moaie 1 kg. de zahăr şi se face apoi întocmai ca şerbetul de căpşuni (pag. 369).

C. PELTELE

Intărirea peltelei nu atârnă numai de cantitatea zahărului sau de timpul de fierbere, ci de felul fructului întrebuinţat, şi anume, unele fructe ca : mere, gutui, coacăze conţin în mare cantitate, o substanţă numită pectoză care ajută la legarea peltelei, alte fructe ca : cireşe, căpşuni, caise, conţin prea puţin din această substanţă, zeama lor se leagă mai greu, aşa că e bine să se adauge, la fiert, la peltelele din aceste fructe şi o cantitate de zeamă de coacăze sau de mere, când dispunem.

PELTEA DE COACĂZE.

Zeama pentru pelteaua de coacăze se poate face în două feluri:

1. Se spală coacăzele și se pun pe o sită să se scurgă. Nu se desfac boabele de pe cotor. Se îndepărtează numai cele stricate, iar restul se sfărâmă cu mâna într'un castron. Se storc apoi, câte puține odată, printr'o pânză groasă. Drojdia rămasă se umezește cu foarte puțină apă (2 — 3 linguri la 1 kg. de coacăze) și se mai stoarce odată ca să iasă toată zeama. Se lasă 2—3 ore să se limpezească, se trece încă odată printr'o sită deasă, peste care s'a pus un strat subțire de vată, și se pune la fiert cu zahărul.

2. Se spală coacăzele, se desfac boabele de pe cotoare, și se pun într'o cratiță cu puțină apă, 4—5 linguri la 1 kg. de coacăze. Se țin să fiarbă vreun sfert de oră la foc foarte mic, mișcând cratița din când în când, până încep boabele să se moaie. Se răstoarnă cu totul pe o sită de păr, deasupra unui castron, lăsând să se scurgă cu încetul vreo jumătate de oră. Se apasă ușor cu dosul lingurei, dar foarte puțin, ca să nu iasă zeama tulbure. Se limpezește și se mai trece printr'o sită deasă peste care s'a pus un strat subțire de vată. Zeama obținută în unul din felurile arătate mai sus, se măsoară și se pune în tingire peste zahăr, și anume, la 1 litru de zeamă, 1 kg. de zahăr. Se ține deoparte pe marginea mașinei vreun sfert de oră, amestecând, până se topește de tot zahărul. Se pune apoi pe foc iute, luând spuma cu grijă, de câte ori se ridică. Se lasă să fiarbă, până se leagă ca de șerbet (vezi *șerbet de căpșuni*, pag. 369). Se toarnă de fierbinte în borcane, având grijă să punem o lingură ca să nu se spargă borcanul, dacă e de sticlă.

PELTEA DE AGRIȘE.

Se aleg agrișele, se spală, se pun într'o cratiță, adăugând la 1 kg. de agrișe ¼ kg. de coacăze albe spălate, și alese de pe cotor. Se pune apă, abia să le cuprindă. Se lasă să fiarbă la foc mic, până se moaie boabele, și se face apoi întocmai ca pelteaua de coacăze.

PELTEA DE ZMEURĂ.

Se alege zmeura, se pune într'un castron, adăugând la 1 kg. de zmeură ¼ kg. de coacăze albe, spălate, dar cu strugurele întreg. Se sfarmă cu mâna, apoi se trece prin tifon, se lasă să se limpezească și se face mai departe ca și pelteaua de coacăze.

PELTEA DE CAISE.

Se pune să fiarbă 1 kg. de caise spălate, nu prea coapte, cu 1¼ l de apă. Se pot adăuga și cojile, spălate, dela 1 kg. de caise curățate pentru dulceață. Se lasă să fiarbă vreo jumătate-trei sferturi de oră. Se dă deoparte, să se răcorească și în același timp să se limpezească zeama. Se strecoară cu grijă, ca să nu se tulbure, printr'un tifon des, sau printr'o pâlnie cu sită peste care s'a pus un strat subțire de vată. La o jumătate litru din această zeamă strecurată se adaugă 1 kg. de zahăr, se lasă pe foc mic până se topește, se pune apoi să fiarbă la foc iute, și se continuă ca pentru pelteaua de coacăze. Caisele rămase se pot întrebuința la facerea marmeladei.

PELTEA DE MURE.

Se alege 1 kg. de mure, se pun la foc într'o cratiță cu apă cât să le cuprindă și se lasă să fiarbă o jumătate de oră. Se dă la o parte și după ce s'a mai răcit, se storc bine printr'un tifon des, până ce iese toată zeama. Se pune 1 l. din această zeamă la fiert cu un kg. de zahăr și se face apoi întocmai ca pelteaua de coacăze (pag. 376).

PELTEA DE COARNE.

Se fierbe 1 kg. de coarne nu prea coapte, cu apă cât să le cuprindă bine. După ce s'au răcorit, se strecoară zeama printr'un tifon des și se lasă să se limpezească. Se pune la fiert 1 l. din această zeamă cu 1 kg. de zahăr. După ce s'a topit zahărul pe foc mic, se împinge tingirea pe foc iute, luând spuma de câte ori e necesar. Se face apoi întocmai ca pelteaua de coacăze (pag. 376).

PELTEA DE MERE.

Pentru peltea se aleg mere renete, sau mere creţeşti, roşii şi cu miezul mai tare. Cele făinoase se sfarmă la fiert şi dau o peltea tulbure.

Se spală într'o apă şi se şterg uşor 1 kg. de mere. Se taie în patru şi fiecare bucată încă în două, fără să se curețe de coajă şi fără să se scoată sâmburii şi se pun într'o cratiță, în apă, pe măsură ce sunt tăiate, ca să nu se înegrească. La 1 kg. de mere trebue 1 l. de apă. Se pune cu totul la fiert, la foc potrivit, se acopere cu un capac şi nu se ating merele în timpul fiertului, ca să nu se sfarme. După ce a dat în clocot vreun sfert de oră şi merele s'au muiat, se toarnă cu totul, într'o sită de păr peste un castron, se lasă aşa, fără să se apese merele, vreo 20 de minute, până se scurge bine zeama. Se mai lasă apoi să se limpezească zeama încă o jumătate de oră şi se trece printr'un tifon des.

La un litru din această zeamă limpezită se pune între 800 gr. şi 1 kg. de zahăr, după cum sunt merele de dulci. Se lasă întâi pe marginea maşinei până se topeşte bine zahărul, apoi se dă la foc iute, spumuind de câte ori e nevoe şi se continuă întocmai ca pentru pelteaua de coacăze. Din merele fierte se poate face marmeladă, adăugând zahărul necesar.

PELTEA DE GUTUI.

Se alege 1 kg. de gutui, de preferință mici. Trebue să fie galbene, frumoase, coapte, şi fără pete. Se şterg cu o cârpă de puful de deasupra, se taie în patru şi fiecare bucată încă în două, şi se scoate partea tare din mijloc. Nu se curăță de coajă. Se pun în cratița cu apă pe măsură ce sunt tăiate şi anume 2 litri de apă la 1 kg. de gutui. Se adaugă şi câteva mere creţeşti roşii, tăiate în sferturi. Se lasă să fiarbă cam o oră, la foc mic, până ce gutuile sunt atât de moi, încât pot fi străpunse uşor cu coada unui chibrit. Se limpezeşte zeama după cum am arătat la pelteaua de mere. Se pune la fiert zeama limpezită şi zahărul, în proporție de 1 kg. de zahăr la 1 litru de zeamă. Se continuă ca şi pentru pelteaua de coacăze. Ceia ce rămâne după ce se strecoară zeama, se poate întrebuința pentru a face marmeladă sau chitonoagă.

PELTEA DE PORTOCALE.

Portocalele neavând în cantitate suficientă substanța necesară la întărirea peltelei, e nevoe să se adauge la fiert și zeamă de mere.

Se fierb ½ kg. de mere, cum am arătat la pelteaua de mere. Se limpezește zeama și se dă deoparte. Se aleg 10 portocale mijlocii și zemoase, cu coaja subțire. Se taie portocalele în două, se stoarce zeama și se trece printr'un tifon des. Se pune în tingirea de dulceață la fiert 7 decilitri de zeamă de portocale cu 3 decilitri de zeamă de mere și 1 kg. de zahăr și câteva coji de portocale, care se scot când pelteaua e gata. Se lasă pe marginea mașinei până se topește zahărul, se dă apoi la foc iute. Se spumuește de câte ori e nevoe. Se continuă ca pentru pelteaua de coacăze (pag. 376).

PELTEA DE CHITRĂ.

Se rade de coajă o chitră cam de 1 kg. Se taie în patru și se pune cu tot cu miez să fiarbă într'un litru și jumătate de apă. Trebue să fiarbă până se moaie. Se toarnă totul într'un tifon, strângând ca să se scurgă bine toată zeama. Se lasă vreo jumătate de oră să se limpezească. Se pune în tingirea de dulceață zeama limpezită, la care se adaugă 3 decilitri de zeamă de mere (vezi *peltea de mere*, pag. 378) și ¼ kg. de zahăr. Se pregătește întocmai ca pelteaua de coacăze(pag. 376).

CAPITOLUL XIX

SIROPURI ȘI BĂUTURI

A. SIROPURI

SIROP DE FRAGI.

Se strivesc fragii copți bine cu mâna într'un castron. Se poate adăuga la 1 kg. de fragi un sfert de litru de apă. Se storc printr'un tifon des, iar zeama se toarnă într'un borcan larg la gură, lăsându-se să stea 24 de ore, până ce zeama începe să fermenteze, având grijă să nu se acrească. Se formează deasupra o spumă în care se ridică toată drojdia din zeamă. Aceasta se curăță cu lingura, astfel ca zeama să rămână perfect limpede. Se strecoară încă odată printr'o sită deasă, peste care se pune un strat subțire de vată, și se toarnă în tingirea de dulceață, adăugând la un litru de zeamă, 1 kg. de zahăr. Se ține pe foc moale până se topește zahărul, se împinge apoi la foc iute, și se lasă să fiarbă vreo 20 de minute. Nu se face prea gros, ca să se poată turna ușor din sticle. La fiert se adaugă puțină zeamă de lămâie. Când e destul de legat, se dă deoparte, se lasă puțin să se răcorească și se toarnă de cald în sticle, care se astupă bine.

Aparat pentru stors fructele.

SIROP DE ZMEURĂ.

Se face ca și siropul de fragi.

SIROP DE COACĂZE.

Se face ca și siropul de fragi.

SIROP DE MURE.

Se face ca și siropul de fragi.

SIROP DE VIȘINE.

Se curăță de codițe 1 ½ kg. de vișine și se pun să fiarbă cu un sfert de litru de apă. Când vișinile au început să plesnească, se pun într'un tifon ca să se scurgă zeama. Când aceasta e bine scursă, se lasă câtva timp să se limpezească, și se pune la fiert în tingire, adăugând la 1 l. de zeamă 1 kg. de zahăr și puțină zeamă de lămâie. După ce s'a topit zahărul, se împinge tingirea la foc iute, se leagă pe jumătate ca pentru șerbet, luând spuma de câte ori e nevoe. Se toarnă de cald în sticle.

Zeama pentru sirop se mai poate pregăti și în modul următor : Se curăță vișinile de sâmburi și se pun într'un borcan să stea câteva zile la soare. Se adaugă și miezul sfărmat dela câțiva sâmburi. Se stoarce zeama printr'un tifon des, se lasă să se limpezească și se pregătește cum am arătat mai sus.

SIROP DE CAISE.

Se pune la fiert 1 kg. de caise spălate și nu prea coapte cu 1 ¼ l. de apă. Se pot pune la fiert și cojile dela caisele curățate pentru dulceață (după ce au fost spălate), mărind proporțional și cantitatea de apă. Se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră ; după ce s'a răcorit se scurge printr'un tifon, se lasă să se limpezească și se mai trece odată printr'o sită pe care s'a pus un strat subțire de vată. Se pune în tingire, adăugând la 1 l. de zeamă 1 ¼ kg. de zahăr și zeama dela o jumătate de lămâie. Se face ca și siropul de vișine. Acest sirop când se face ceva mai legat, se toarnă în borcane și poate servi la pregătirea tartelor cu fructe.

SIROP DE PORTOCALE.

Se aleg 8—10 portocale mijlocii, zemoase. Pe cinci din ele se freacă 1 kg. de zahăr bucăți, care apoi se pune la fiert cu o jumătate litru de apă. Se taie portocalele în două, se stoarce

bine zeama, se strecoară și se toarnă în sirop când începe să clocotească. Se dă totul deoparte, se trece printr'o sită deasă peste care s'a pus un strat subțire de vată, se pune iarăși la fiert, la foc iute, și se face ca și siropul de vișine.

SIROP DE LĂMÂIE.

Se stoarce zeama dela 8 — 10 lămâi se strecoară printr'o strecurătoare peste care s'a pus un strat subțire de vată. Se pune în tingire 1 kg. de zahăr să se topească cu o jumătate litru de apă. Se adaugă la fiert și puțină coajă de lămâie. La primele clocote se adaugă zeama de lămâie, se lasă puțin să fiarbă împreună, se mai strecoară odată și se pune iarăși în tingire, lăsându-se să fiarbă ca și siropul de vișine.

B. BĂUTURI

LIQUEUR DE PORTOCALE.

Se pune într'un borcan de 4 kg., un litru de alcool de 90°, un litru de lapte crud, 1 kg. de zahăr tos, 4 portocale tăiate bucăți potrivite, cu coajă și sâmburi cu tot și o lămâie tăiată bucăți. Se leagă borcanul și se pune într'un loc ferit, unde se lasă să stea o lună încheiată. La fiecare 2—3 zile se amestecă bine conținutul cu o lingură mare de lemn. După acest timp, se strecoară totul printr'un tifon, storcând bine să iasă toată zeama din portocale. Lichidul astfel căpătat, se filtrează și

anume în pâlnii obişnuite de metal sau de sticlă, se pune o altă pâlnie de hârtie de filtru. Prin acestea se toarnă în sticle lichidul de mai sus, cu încetul. Filtrarea se face în câteva ore şi liqueurul trebue să iasă limpede ca lacrima. Cât are lichid încă, pâlnia de hârtie nu trebue atinsă, căci s'ar rupe imediat. Când s'a depus prea mult residu pe ea, se înlocueşte cu altă pâlnie nouă. Liqueurul astfel căpătat se pune în sticle, se astupă şi se păstrează oricâtă vreme. Se poate face la fel din mandarine, dar atunci se pun 6 mandarine frumoase sau 2 portocale şi 4 mandarine.

VIŞINATĂ.

Se spală vişine frumoase, coapte şi întregi. Se rup codiţele. Se umplu cu ele sticle mari, speciale pentru vişinată, de 3—4 kg., cu gâtul larg. Se pune un rând de vişini, unul de zahăr tos sau pisat şi anume la 1 kg. de vişine se pune 1 ½ kg. de zahăr. Deasupra se toarnă în părţi egale rom bun şi alcool de 90° până acopere vişinele pe jumătate. In lipsă de rom, se poate pune numai alcool. Se leagă sticla cu hârtie pergament şi se pune într'un loc la soare. Se ţine aşa câteva săptămâni, scuturând uşor sticla la câteva zile, ca să cuprindă alcoolul toate vişinile.

După plăcere, se poate servi vişinată cu vişine cu tot, sau numai zeama, iar vişinile se servesc deoparte, presărate cu zahăr pisat, sau se pun să fiarbă într'un sirop slab de zahăr şi apă, şi se servesc ca compot.

Dacă ni se pare vişinata prea tare, se poate slăbi cu sirop de zahăr.

KIRSCH.

Se sparg 300 gr. de sâmburi de cireşi şi vreo 10—12 sâmburi de caise şi se pun într'o sticlă mai mare de vişinată, cu 2 litri de ţuică sau rachiu. Se ţin vreo 5—6 săptămâni la soare, scuturând din timp în timp sticla. Se strecoară printr'un tifon şi se amestecă cu un sirop făcut din 150 gr. zahăr, 150 gr. de apă, care au fiert împreună 2 minute. Se filtrează prin hârtie de filtru, ca şi liqueurul de portocale (pag. 383).

BOWLE.

E o băutură răcoritoare, foarte apreciată vara. Două condiţii trebuesc neapărat observate: Să fie servită foarte rece,

iar materialul întrebuinţat să fie de prima calitate. E de preferat să se facă dintr'un singur fruct odată nu amestecate, şi nu prea dulce.

De ananas. Se taie feliile dintr'un compot de ananas cam de 1 kg. în cuburi de mărime potrivită. (Ar fi de preferat ananas proaspăt, care se curăţă întâi şi apoi se taie bucăţi). Deasupra se toarnă 100 gr. de rom sau coniac de bună calitate. Deoparte se ţin la ghiaţă 2 litri de vin dulce, ca Riesling sau altul, zeama dela compotul de ananas şi când dorim ca această băutură să fie foarte fină şi o sticlă de şampanie.

In momentul când servim, se pune ananasul în vasul special pentru bowle, turnând peste el zeama, vinul, şampania, 100 gr. de cointreau sau curaçao şi zahăr după plăcere. Se amestecă uşor şi se serveşte în pahare.

De portocale. Se curăţă 5—6 portocale de coajă, şi de pieliţele subţiri. Se taie fiecare felie în 3—4 bucăţi, scoţând sâmburii. Se presară deasupra 3—4 linguri de zahăr pisat, se toarnă 100 gr. de rom sau coniac şi se ţine câteva ore la ghiaţă, să macereze. In momentul când servim, se pregăteşte ca şi bowle de ananas.

De fragi sau căpşuni. Se spală uşor într'o apă 1 kg. de fragi sau căpşuni, se scurg de apă, se presară cu 3—4 linguri de zahăr pisat şi se dau la rece. In momentul când servim se adaugă 2 litri de vin dulce, o sticlă de şampanie, 100 gr. cointreau şi 100 gr. de rom sau coniac, toate bine răcite la ghiaţă şi zahăr după plac.

GROG

Se fierbe apa în samovar sau într'un alt vas anume pentru fiert apa, şi când clocoteşte se toarnă în pahare, pe trei sferturi, având grijă să punem câte o linguriţă, ca să nu se spargă paharul. Se pune în fiecare pahar 2—3 bucăţi de zahăr, după plăcere, ca pentru ceaiu, deasupra se pune o felie subţire de lămâie, iar peste aceasta se toarnă de un deget rom de bună calitate. Se dă foc şi se serveşte cu flacăra deasupra, înainte ca să se fi amestecat pătura de rom cu apa.

PUNCH OBIŞNUIT (mai slab).

Se spală şi se şterge cu o cârpă moale o portocală zemoasă, cu coaja subţire, şi o lămâie frumoasă. Se ia 200 gr. zahăr

bucăți și se freacă pe rând bucățile de zahăr pe coaja de portocală și de lămâie, până rămâne numai partea albă. Se pune într'o oală foarte curată, întrebuințată numai pentru fiert apa. Se stoarce deasupra zeama portocalei și a lămâiei, se toarnă un litru de ceai slab, fierbinte. Se mai adaugă 150 gr. de rom bun și 150 gr. de rachiu. Se pune pe mașină amestecând să se topească zahărul, până se înfierbântă, fără să fiarbă. Se toarnă în pahare, sau se servește cu totul într'un vas special pentru punch.

PUNCH ENGLEZESC

Se ia 1 kg. de zahăr bucăți și se freacă câteva bucăți pe coaja unei lămâi și a unei portocale, până se ajunge la partea albă. Zahărul se pune în vasul special de punch, iar deasupra se toarnă atâta apă până se îmbibă zahărul bine. Deasupra se toarnă zeama strecurată de lămâie și portocală. Deoparte se încălzesc 2 litri de vin alb bun, fără să fiarbă, se toarnă peste zahăr, se amestecă până acesta se topește complect, se mai toarnă o jumătate litru de rom și jumătate litru de coniac. Se dă foc și se servește cu flacără.

VIN FIERT (Bishof).

Se pune la fiert într'un vas curat, fără miros de mâncare, vin alb sau roșu, adăugând la fiecare litru de vin, 250 gr. zahăr, câteva cuișoare, un vârf de cuțit de scorțișoară și puțină coajă de lămâie. Se amestecă până se topește zahărul, și se lasă apoi să dea un singur clocot. Vinul fiert prea mult, pierde din aromă. Se strecoară și se servește fierbinte în cești sau pahare.

CHAUDEAU.

Pentru 6 persoane se freacă într'un castron 6 gălbenușuri de ou cu 12 lingurițe cu vârf de zahăr pisat. Se freacă bine până crește și devine o cremă spumoasă. Se toarnă cu încetul un litru de lapte clocotit, se mai adaugă 6 lingurițe de rom, și se servește în cești imediat, cât e fierbinte.

CIOCOLATĂ.

Ciocolata se poate pregăti atât cu apă cât și cu lapte. Se socotește de fiecrae persoană 40 gr. de ciocolată și 2 deci-

litri de lapte. Se sfarmă tabletele de ciocolată în 2 sau 3 bucăți. Se pun în cratița în care se va pregăti ciocolata, cu atâta apă, cât să umezească fundul cratiței. Se lasă acoperit pe marginea mașinei până se moaie ca să poată fi frecate. Se dă deoparte, se freacă cu o lingură până se face ca o pastă, se adaugă lichidul clocotit, la început câte puțin, ca să se amestece bine cu ciocolata. Se pune pe marginea mașinei și se mai bate puțin cu telul ca să devie spumoasă. Ciocolata nu trebue să fiarbă, căci își pierde din aromă. Ca să fie și mai gustoasă, se poate adăuga la un litru de ciocolată 2—3 gălbenușuri. Acestea se freacă bine deoparte cu puțin zahăr pisat, se amestecă la început cu 2—3 linguriță de ciocolată și apoi cu restul din cratiță. Se toarnă în cești, foarte fierbinte și se servește cu frișcă bătută, proaspătă, și zahăr după plăcere.

CAFEA CU LAPTE.

Cafeaua pentru cafea cu lapte se pregătește la filtru și anume: Se pune o lingură Frank-cafea (cicoare) sfărmată în filtru (pe fundul găurit). Se apasă ușor cu rondul de metal. Deasupra se pun 5 linguri rase de cafea bună, măcinată mai mare, care iarăși se apasă puțin. Se dă deoparte rondul de metal și deasupra se toarnă câteva linguri de apă clocotită. Se acopere și se lasă să stea așa vreo 5 minute, până se îmbibă cu încetul cafeaua. După aceea se toarnă în 2—3 rânduri 3—4 decilitri de apă clocotită, așteptând până se scurge bine cafeaua de fiecare dată. Când a trecut până la ultima picătură, se mai toarnă încă odată cafeaua lichidă peste drojdia din filtru. Va fi astfel cât se poate de concentrată și aromată. Drojdia nu mai servește la nimic. Cafeaua se poate păstra câteva zile la rece, într'o sticlă bine închisă.

Se servește cafeaua și laptele clocotit deoparte, fiecare pregătindu-și cafeaua cu lapte după plăcere, de tare și de dulce. Totodată se poate servi și caimac (smântâna de pe laptele fiert) sau frișcă bătută cu zahăr.

CAFEA NEAGRĂ TURCEASCĂ.

Cafeaua turcească se fierbe în ibric, fie la foc pe mașina de gătit, fie la mașina specială de spirt. Adevărata cafea turcească se fierbe însă pe spuză de cărbuni. Pentru o cafea po-

trivit de tare şi de dulce, se socoteşte o linguriţă de cafea şi o bucăţică de zahăr de fiecare ceaşcă.

Se pune într'un ibric potrivit de mare atâtea ceşti de apă rece câte dorim să facem de cafea. Se pune zahărul şi cafeaua, de bună calitate, de preferinţă 2—3 feluri amestecate. Se lasă să dea câteva clocote, până se face caimacul, amestecând uşor ca să nu dea în foc. Se ia caimacul cu linguriţa şi se pune prin ceşti. Când cafeaua e fiartă se dă deoparte, turnând deasupra câteva picături de apă rece şi se ţine aşa o clipă, ca să se limpezească. Se toarnă în ceşti şi se serveşte fierbinte.

CEAIU.

Apa pentru ceaiu trebue să fiarbă fie în samovar, fie într'un vas anume care nu serveşte decât la fiert apa, şi care a prins cu vremea piatră pe el.

Se socoteşte o linguriţă de ceaiu la două persoane. Se pune ceaiul într'un ceainic de porţelan sau de metal, se toarnă deasupra apă care clocoteşte, se acopere şi se ţine astfel vreo 5 minute. Se toarnă apoi esenţa de ceaiu după plăcere în ceaşcă sau pahar, adăugând apă clocotită, dar care n'a fost ţinută prea mult la cald pe maşină. Acesta e ceaiul numit rusesc, care se serveşte cu zahăr, felii de lămâie şi rom, după plăcere.

Ceaiul englezesc se serveşte numai cu esenţa din ceainic, fără alt adaus de apă. Când se serveşte, se adaugă zahăr după plăcere şi lapte crud (cel fiert schimbă gustul ceaiului, se dizolvă mai greu, dându-i o culoare displăcută).

LIMONADĂ.

Se socoteşte pentru fiecare pahar de apă 3—4 bucăţi de zahăr sau 2—3 linguriţe pline de zahăr pisat, şi jumătate de lămâie frumoasă.

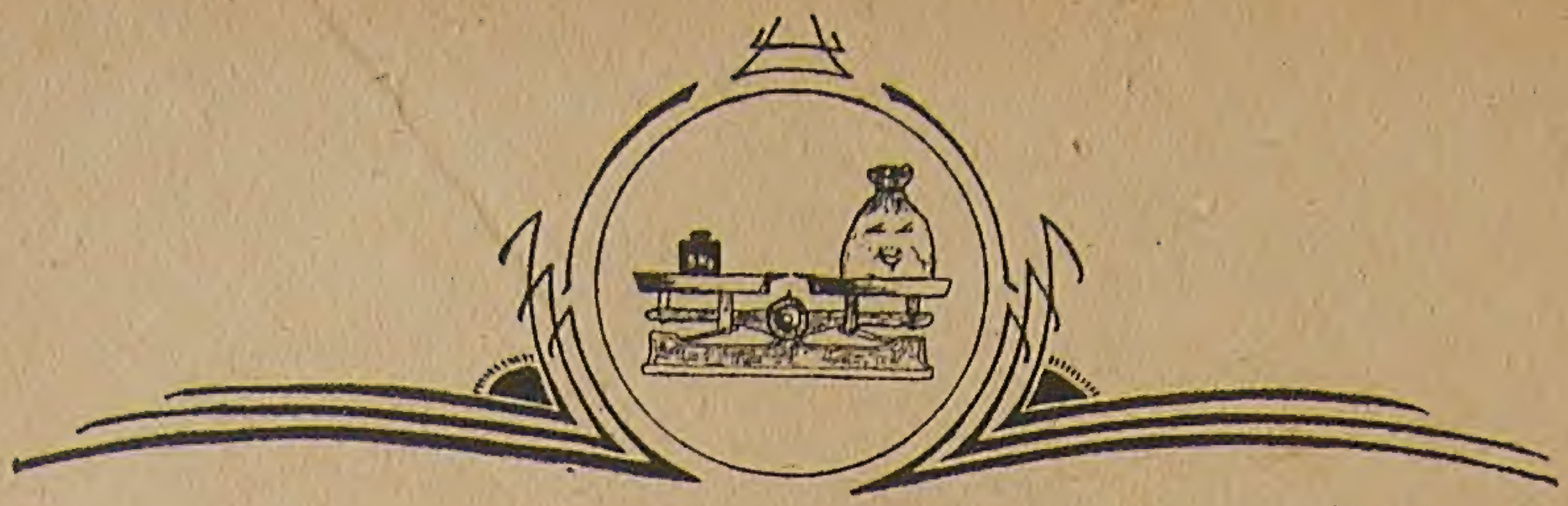
Se pune zahărul într'un vas foarte curat. Se toarnă apa rece deasupra mestecând până se topeşte zahărul. Se adaugă puţină coajă de lămâie, tăiată numai din partea galbenă, şi zeama de lămâie. Se acopere şi se pune la ghiaţă câteva ore. Inainte de a servi se strecoară, adăugând în pahare şi o felie subţire de lămâie.

ORANJADĂ.

Se face întocmai ca şi limonada. Ca să fie mai acră, se poate adăuga şi puţină zeamă de lămâie.

LAPTE DE MIGDALE.

Se socotesc cam 50 gr. de migdale, la 2 pahare cu apă. Se opăresc migdalele şi se curăţă de pieliţe (pag. 268), adăugând la un pumn de migdale dulci, şi câteva migdale amare. Se pisează în piuliţă de piatră, adăugând puţină apă. Aceasta se strecoară şi se toarnă peste migdale altă apă şi se pisează din nou migdalele. Se repetă operaţia aceasta de câteva ori până ce toate migdalele au fost bine sfărmate şi apa le-a luat tot sucul. Se lasă să stea cu totul vreo oră, se strecoară, se adaugă zahăr şi apă de flori după plăcere, şi serveşte rece dela ghiaţă.



CAPITOLUL XX.

CÂTEVA REȚETE CASNICE

PREPARAREA PÂINEI.

Se socotește la 1 kg. de făină 12—15 gr. de drojdie presată, iar cantitatea de apă atârnă de calitatea făinei. In general se cere cam o jumătate litru de apă la 1 kg. de făină și vara se pune ceva mai multă, făina fiind mai uscată. Se cerne făina în covată și se lasă să stea așa câteva ore acoperită, ca să capete temperatura bucătăriei. Deoparte se moaie drojdia cu puțină apă caldă (nu fierbinte, căci plămădeala n'ar mai crește). Intr'o strachină potrivită se pun câțiva pumni din făina cernută. Se face loc la mijloc, se toarnă drojdia muiată, se amestecă, adăugând încă puțină apă până se face plămădeala potrivit de moale. Se bate până începe să facă bășici. Se presară puțină făină deasupra, se acopere cu un șervet și se lasă să crească la căldură. Când a crescut se pune în covata cu făină cernută mai înainte, se adaugă câte o linguriță de sare la kilogramul de făină și se toarnă câte puțină apă caldă, frământând bine cu amândouă mâinile, până nu se mai lipește de mâini. Aluatul trebue să fie potrivit de tare, nu prea moale. Se presară făină, se acopere și se lasă cu covata la loc cald să crească. Când aluatul a crescut, se iau bucăți din el, se dă formă rotundă sau lungă, după cum dorim, pe masa de aluat presărată cu făină. Se așează la rând pe o scândură sau o tavă mare și se pun iarăși pe cuptor, sau în alt loc cald și fără curent, ca să crească frumos. In timpul acesta ne îngrijim de cuptor. Acesta trebue să fie ars bine. Se curăță cenușa și cărbunii, iar gura cupto-

rului se șterge cu o cârpă udă prinsă de un băț. Cuptorul e potrivit de fierbinte atunci când, aruncând înăuntru puțină făină de porumb, aceasta se rumenește îndată, fără să ardă.

Cu ajutorul unei lopeți speciale, presărată cu făină, se așează pâinile în cuptor. Dacă cuptorul e prea încins, se lasă capacul foarte puțin deschis. Se ține până crește pâinea și se rumenește frumos. Timpul de coacere atârnă de mărimea pâinilor și de fierbințeala cuptorului.

Ca și cozonacii, pâinea se poate coace și în cuptorul mașinei de gătit, dar crește mai puțin frumos.

PÂINE DE SECARĂ.

Se cerne făina în covată ca și pentru pâinea de grâu. Se face loc la mijloc. Se moaie drojdia cu puțină apă caldă și se toarnă în gaura făcută în făină, adăugând și o linguriță rasă de sare, la kilogramul de făină. Se frământă bine, adăugând apă caldă câte puțină odată, până se face aluatul potrivit de moale. Se acopere și se lasă să crească cam 2 ore, la un loc cald. Se ia din nou la frământat, se adaugă, dacă dorim, puțin chimion și iar se lasă o oră și jumătate să crească. Se fac pâinile cum am arătat mai sus, se ung deasupra cu puțină apă. Se lasă la crescut pe scândură, la loc cald și se coc întocmai ca pâinea obișnuită.

PÂINE CU LAPTE.

La 1 kg. de făină albă, bine cernută, se socotește 30 gr. drojdie, 50 gr. unt, 6—7 decilitri de lapte cald și un vârf de cuțit de sare. Se face plămădeala și apoi aluatul, întocmai ca la pâinea obișnuită (pag. 391), doar că se înlocuește apa cu laptele. Când aluatul e crescut se pot face pâini împletite, colaci, sau pâinișoare mici și cornuri. Se ung cu ou amestecat cu apă sau lapte, se presară cu sare, mac, chimion ori susan, după plăcere. Se coc la cuptor, cum am arătat mai sus.

FIERBEREA ȘUNCII.

Șunca afumată se spală cu apă călduță și se pune la fiert cu apă fierbinte. Se fierbe cel puțin o oră și jumătate, chiar și mai mult, după mărimea șuncii. E gata atunci când o pătrunde ușor furculița. Se dă deoparte și dacă nu se servește imediat fierbinte, se lasă să se răcească în apa în care a fiert, ca să rămâie mustoasă.

ASPICUL.

Aspicul trebue totdeauna pregătit cu o zi înainte de a fi întrebuințat. Elementele care servesc la pregătirea lui sunt: Picioare de vițel și de porc, labe și capete de pasăre, șorice crude, oase gelatinoase de vacă sau de vițel.

Pentru a obține 1½ kg. de aspic se pune la foc cu 4 kg. de apă: un os gelatinos sfarmat în bucăți (cam 250 gr.), 1 kg. de carne de vacă, 3 picioare de vițel și 3 picioare de porc. Acestea din urmă pot fi înlocuite cu o bucată de șoric. Se mai adaugă ¼ kg. de oțet de vin sau, în lipsă, ¼ de kg. de vin alb. Se lasă să fiarbă la foc potrivit și se ia spuma din când în când. După două ore de fiert se adaugă o ceapă în care s'au înfipt 2 cuișoare, un morcov, un pătrunjel, 2—3 foi de dafin și o linguriță rasă de sare. Se lasă să mai fiarbă încă 2 ore la foc potrivit. Se dă la o parte, se strecoară și se curăță de toată grăsimea depusă la suprafață.

Deoparte, într'o oală mare, se bate spumă albușul dela 2 ouă, când e tare se adaugă cojile de ou sfarmate, ¼ kg. vin alb bun, câteva boabe de piper. Peste acestea se toarnă încetul cu încetul zeama puțin răcorită mai înainte, ferindu-ne s'o vărsăm până în fund, ca să nu cadă și părticelele depuse în timpul răcirei. După ce s'a amestecat bine albușul cu zeama, se pune oala cu totul iar la foc potrivit, și se bate mereu cu un tel, până totul începe să fiarbă în clocote mici. Zeama nu trebue lăsată să fiarbă prea repede, căci albușul s'ar închega prea curând, și n'ar mai servi la limpezirea aspicului. După ce a dat un clocot, se trage la marginea mașinei și se mai lasă să fiarbă încet vreo 15 minute. Dacă se dă spuma la o parte cu o lingură, lichidul trebue să apară complect limpezit. Se gustă și se adaugă sare, dacă mai trebue. Strecurarea se face cât e zeama fierbinte, printr'o cârpă deasă, udată bine cu apă și stoarsă.

Aspicul poate fi păstrat mai multă vreme, dacă se toarnă încă fierbinte în borcane ce se leagă deasupra cu hârtie pergament sau celofan și sunt lăsate să fiarbă vreo 10 minute la „bain-marie" (pag. 16).

*

Pentru o cantitate mai mică de aspic, se face mai ușor în modul următor: Intr'o oală de 2 litri de apă, se pun 2 picioare de vițel, ½ kg. de oase sfărmate de vacă, un

pătrunjel, o ceapă în care s'au înfipt 2 cuișoare, o frunză de dafin, puțină frunză de pătrunjel, un vârf de linguriță de sare, 2—3 boabe de piper. Se lasă să fiarbă încet, se ia din timp în timp spuma. Când e destul de scăzut, așa încât luând o picătură între degete, să le simțim bine cleioase, se dă deoparte, se strecoară, se ia grăsimea de pe deasupra și se limpezește ca mai sus, cu 2 albușuri de ou bătute cu coajă cu tot și zeama dela o lămâie.

TOPIREA UNTUREI.

Se poate topi pentru păstrat, atât slănina din afară, cât și osânza dinăuntru porcului. Slănina se curăță bine de pe șorici, înlăturând și bucățile de carne care le-ar mai avea. Atât slănina cât și osânza se taie bucăți și se pun într'un vas încăpător să stea vreo 2 ore cu apă rece. La pivniță sau alt loc răcoros se poate lăsa și până a doua zi. Se scurge apoi apa iar untura se dă prin mașina de tocat carne și se pune într'o cratiță sau oală pe foc să se topească. Nu trebue să fie focul prea mare, ca să nu se rumenească și trebue neapărat amestecată din timp în timp, ca să nu se prindă pe fund. După primele clocote, untura deja topită se ia cu lingura mare de supă și se strecoară într'alt vas, care se află pe marginea mașinei. Când toată untura e bine topită și scursă, se mai lasă câtva timp la cald să se limpezească, de rămășițele de jumări care au trecut prin strecurătoare, și după ce e bine limpezită, se toarnă, tot prin sită, în borcanele sau în sticlele în care va fi păstrată. Nu se pune dela început direct în borcane, căci fărămiturile de jumări, care se depun la fund, râncezesc cu timpul și dau unturii un gust displăcut. Untura răcită trebue să fie albă ca zăpada. Jumările rămase dela topit se sărează puțin, se pun deasemenea în borcan și la loc rece și uscat, se pot păstra astfel câtva timp. Se pot adăuga cu folos la carnea de tocătură pentru sarmale, chiftele, etc.

Borcanele cu untură se leagă cu hârtie pergament și se păstrează la loc răcoros și uscat.

TOPIREA UNTULUI.

Pentru topit se alege unt presat. Să nu fie zeros. Se pune într'o cratiță sau oală pe mașină, la foc potrivit. Se păzește de aproape, căci untul dă foarte ușor în foc. După ce s'a topit,

fără să fiarbă, se trage la marginea maşinei, se curăţă bine spuma, se lasă să se depue zerul la fund, iar untul se decantează, strecurat printr'o sită deasă în alt vas, pe marginea maşinei. Se mai ţine câtva timp aci, apoi se strecoară în borcane cu multă grijă, să nu treacă şi zerul, care s'a depus pe fund, şi care ar face cu timpul să râncezească untul. Untul topit şi pus în borcane sau sticle, trebue să fie limpede ca untdelemnul. In tot timpul acestei operaţii, untul se ţine pe marginea maşinei, căci dacă s'ar duce la rece s'ar întări, şi nu s'ar mai putea strecura.

Spuma luată deoparte şi zerul rămas, se pun iarăşi la foc să tragă câteva clocote, şi se mai scurge cât se poate din el. Untul se păstrează în sticle, în borcane de sticlă, sau cutii de tablă, închise bine cu capac. Borcanele se leagă cu hârtie pergament şi se păstrează la loc uscat.

UMPLEREA BORŞULUI.

Borşul se pregăteşte de obiceiu în putini de stejar (butoaie mici, mai largi în fund ca la partea de sus) de 8—10 litri. Se spală bine putina, opărind-o, de e nevoe. Se poate însă înlocui cu un borcan mare de lut. Se umple pe un sfert cu tărâţe de grâu, amestecate cu tărâţe de porumb. Acestea se umezesc bine cu apă rece, apoi se toarnă peste ele apă clocotită, atât cât să se umple putina cam pe trei sferturi. Se amestecă bine cu un făcăleţ şi se adaugă ca o jumătate kg. de huşte (tărâţa înăcrită dela borş, care se poate cumpăra, atunci când n'o avem rămasă de mai înainte). Dacă ne lipsesc huştile, atunci la început se umezeşte tărâţa cu borş în loc de apă. Se amestecă totul bine, se acopere cu o cârpă curată şi se pune să stea la loc cald, de obiceiu în bucătărie lângă maşină. După 24 de ore borşul e gata şi trebuie ţinut la răcoare. Inainte de întrebuinţare se strecoară.

BULION DE ROŞII IN STICLE.

Se aleg roşii coapte. Se spală, se scurg de apă, se rup în două şi se pun într'o oală mare cu puţină sare (un vârf de linguriţă la 1 kg. de roşii). Se ţin aşa 2—3 ore până ce roşiile au lasat toată apa din ele. Aceasta se scurge, iar roşiile se pun la foc şi se ţin, amestecând cu o lingură mare de lemn, până dau câteva clocote. Se iau de pe foc, şi se trec prin ciur,

frecând cu o lingură de lemn, până rămân numai semințele și pielițele. Se pune iarăși pe mașină, în oala spălată curat. Se amestecă tot timpul, cât fierbe, până se îngroașă atât cât să se poată turna ușor în sticle. Nu se lasă o clipă nemestecat, căci bulionul se prinde imediat de fund și se arde. Bulionul se toarnă prin pâlnie, de cald, în sticle, punând la început câte puțin în fiecare, ca să se încălzească treptat sticla, și să nu plesnească. Se umplu sticlele până în gât, iar deasupra se pune un praf de salicil. Se astupă cu dopuri noi, care au fost fierte. Deasupra se pune smoală sau ceară roșie, dar cel mai bine și curat capsule speciale colorate. (Se cumpără la prăvăliile cu instrumente de viticultură). Acestea se țin 20 de minute în apă rece, ca să devie elastice, apoi se astupă sticla cu grijă, să nu se rupă capsula. După câteva ore capsulele se întăresc iarăși, închizând sticla ermetic. Se păstrează la loc răcoros și uscat.

Când nu avem un loc bun de păstrare, ca să nu fermenteze bulionul, e prudent să fierbem sticlele, după ce au fost astupate numai cu dopul de plută, într'un vas, la bain-marie (pag. 16). Apoi se pune deasupra smoală sau capsule.

BULION DE ROȘII USCAT.

Se pregătește bulionul ca mai sus. Se ține însă la fiert mai mult, până se îngroașă ca o marmeladă. Se întinde, de grosimea degetului, pe scânduri sau farfurii și se pune la soare să se usuce. Se acopere în acest timp cu un tifon, ca să nu se prăfuiască și să nu bată musca. Când s'a uscat cât trebue, se taie patrate, care se scot de pe scândură, se întorc și pe partea cealaltă să se svânteze, și se păstrează pe iarnă, în saci mici de tifon, la loc răcoros și uscat,

BULION DE ARDEI ROȘI.

Se spală curat ardei roșii mari, se curăță de cozi și de semințe și se taie în 2—3 bucăți. Se pun în oala în care vor fierbe, presărându-i cu puțină sare. Se lasă să stea așa câteva ore, ca să lase apă. Se pun apoi cu totul la fiert, amestecându-i cu o lingură de lemn, să nu se prindă pe fund. Se trec prin ciur și apoi se mai pun la fiert, până se leagă bine. Se păstrează în borcane, punând deasupra o cârpă cu sare, sau se usucă, după cum am arătat la bulionul de roșii.

SOS PICANT DE ROȘII.

Se aleg 6 kg. de roșii frumoase, bine coapte. Se rup în două și se pun într'o oală pe mașină. După primele clocote se dau deoparte, se trec prin sită, și se pun în oala curat spălată, iarăși la fiert. Se lasă să mai scadă, fără să se îngroașe prea mult. Se adaugă: ¼ kg. zahăr, o jumătate lingură de piper alb englezesc, o jumătate lingură de piper negru, o jumătate lingură de boia de ardei, 2 linguri de mușțar bun, o lingură de sare, și o jumătate litru de oțet de vin. Mușțarul trebue muiat mai întâi cu puțin oțet. Când sosul e potrivit de fiert (să fie ca un bulion de roșii subțire), se toarnă de fierbinte în sticle mici, se astupă cu dopuri fierte și capsule colorate (vezi *bulion*, în sticle). Se țin la loc răcoros și uscat. Se servește la fripturi.

CASTRAVEȚI IN SARAMURĂ (de consumat vara).

Se aleg castraveți tineri și mai cu seamă proaspeți. Se spală în apă rece și se taie puțin din capete. Dacă sunt castraveții mai groși, și vrem să se mureze iute, se despică puțin la mijloc în lungime, cu un cuțit. Intre timp se pune apa la fiert cu sare, și anume 30 gr. de sare la un litru de apă. După ce a dat vreo două clocote, se dă deoparte să se răcorească.

Se așează castraveții în borcan, se pun printre ei căței de usturoi, iar deasupra se acopere cu crengi de mărar. Se toarnă apa răcorită, se leagă cu hârtie pergament. Se pune la soare, lăsându-i 2—3 zile. Se vântură zeama de două—trei ori. După ce sunt bine murați, se țin la rece și se consumă după trebuință.

MURĂTURI IN SARE PENTRU IARNĂ.

Murăturile pe iarnă se fac în butoiașe de stejar a căror mărime atârnă de trebuințele casei. Butoiul se spală și se opărește bine. (Butoiul întrebuințat numai pentru murături e cu atât mai bun cu cât se învechește). Se lasă să se svânte, apoi se freacă înăuntru cu usturoi pisat. Deoparte se spală în două—trei ape: castraveți, pepeni verzi mici, ardei lungi, gogonele (pătlăgele roșii crude), mere tari, țelină, pătrunjel, morcov. Tot zarzavatul întrebuințat trebue să fie proaspăt și nevătămat. Altfel se moaie în timpul iernii. Se așează toate în butoi, în proporțiile dorite. Se pune fundul, iar prin vrană se toarnă saramura, făcută din 300 gr. de sare la 10 litri de apă.

Se astupă bine cu dop și în fiecare zi, timp de 3—4 zile, se poartă puțin butoiul prin curte, ca să se amestece bine murăturile și să le cuprindă pe toate saramura. Se așează apoi butoiul într'o pivniță uscată, și se desfundă atunci când dorim să începem a consuma murăturile.

VARZĂ ACRĂ IN BORCAN.

Se taie varza ca fideaua, așezând în borcan rânduri, rânduri, pe care le presărăm cu sare. Se umple borcanul bine, se toarnă apă cam pe jumătate, iar deasupra se pune o scândurică cu o piatră peste ea. După câteva ore, când varza din borcan s'a lăsat, se mai adaugă alte câteva rânduri, cu sare printre ea. Se pune iarăși scândura și piatra, se leagă cu hârtie pergament și se lasă la soare să se mureze. După două zile se vântură zeama. Tot atunci se gustă și varza, iar dacă ni se pare nesărată, se mai adaugă puțină sare în zeamă, se lasă să se topească și se toarnă iarăși în borcan. După câteva zile, se poate întrebuința.

VARZĂ ACRĂ IN BUTOIU.

Butoiul trebue să fie de stejar. Se spală bine, se opărește și se lasă să se svânteze. Se așează într'o pivniță uscată, pe doi butuci, ca să poată încăpea ușor sub canea (robinet) vasul în care scoatem zeama. Se controlează caneaua dacă funcționează bine. Se aleg verze îndesate și sănătoase, dar nu prea mari. Se îndepărtează frunzele veștede, se crestează în formă de cruce în partea cotorului, scobindu-l puțin cu cuțitul. In fiecare scobitură se pune puțină sare. Se așează varza rânduri în butoi. La 100 de verze se adaugă vreo 2 pumni de grăunțe de porumb, 2—3 fire de hrean și 3—4 gutui frumoase. Deoparte se pregătește saramura, din 400 gr. de sare mare de bucătărie la 10 litri de apă. Se toarnă peste varză, punând deasupra un teasc făcut din scânduri cu o piatră mare bine spălată. După 2—3 zile varza se lasă și se mai adaugă câteva până se umple iarăși butoiul. După 2 zile se pritocește, lucru pe care îl repetăm până se murează varza la fiecare 2—3 zile. Prin canea se lasă să curgă zeamă într'o oală mare. Când aceasta e plină se toarnă peste varză în butoi, repetând de câteva ori până ce toată zeama a fost vânturată. După 4—5 săp-

tămâni varza e murată. Dacă se formează cu timpul floare deasupra, aceasta trebue regulat curățată, iar teascul se spală curat. Astfel se va păstra varza tare.

CASTRAVEȚI MICI IN OȚET.

Se aleg castraveți mici și foarte proaspeți. Se spală, se taie puțin la capete, și se scurg bine de apă. Deasemenea se pregătesc câțiva morcovi tăiați cu cuțitul special, în rondele crestate, câteva frunze de țelină și, cui îi place, câțiva căței de usturoi. Intre timp se fierbe oțetul cu sare, cât să fie bine sărat la gust (cam 25 gr. la un litru de oțet) și cu câteva boabe de piper. Oțetul de vin e mai bun, dar se poate întrebuința și oțet obișnuit. Se lasă deoparte să se răcorească. Se așează castraveții în borcan, iar printre ei felii de morcov, frunze de țelină și căței de usturoi. Se toarnă oțetul răcorit, împreună cu boabele de piper. Deasupra se pun boabe de mușțar sau frunze de vișin, curat spălate. Acestea fac să fie castraveții tari. Se leagă borcanul cu hârtie pergament. Se pun la cămară și, după vreo 10 zile se pot întrebuința.

MURĂTURI IN OȚET (Mixed pickels).

Se aleg castraveți mici de tot, iar dacă sunt mai groși, se taie în două și trei bucăți, gogonele mici, conopidă, care se rupe în buchețele potrivite, îndepărtând cotorul, ceapă mărunță, rotundă, morcovi tăiați în felii rotunde, crestate cu cuțitul special. Se așează din toate, în rânduri potrivite, în borcane cam de un litru. Cine dorește, poate să adauge câțiva căței de usturoi și unu sau doi ardei galbeni, mici și iuți. Pentru rest se procedează cum am arătat la *casrtaveți în oțet*, adăugând la fiert, la fiecare litru de oțet și o lingură de zahăr.

GOGOȘARI IN OȚET.

Se aleg gogoșari frumoși, nevătămați și proaspeți. Se spală și se lasă pe un șervet să se svânteze, sau se șterg cu o cârpă moale. Se înțeapă fiecare cu un ac de 2—3 ori. Se așează în borcane.

Se fierbe oțetul adăugând la fiecare litru de oțet o lingură de sare, una de zahăr, o frunză de dafin. După ce s'a răcorit

bine, se toarnă peste gogoşari, punând deasupra câteva boabe de muştar sau frunze de vişin. Se pun apoi două scândurele mici încrucişate, care să ţie gogoşarii în oţet. Se leagă cu hârtie pergament şi se ţin la cămară până se murează.

USTUROIU VERDE IN OŢET.

Se alege usturoi verde, care încă nu a făcut căpăţână. Se curăţă, se taie jumătate din lungimea cozilor şi se opăreşte, lăsându-se câteva minute în apă. Se scurge bine, se înoadă fiecare fir în formă de opt şi se aşează în borcan. Se fierbe oţetul cu sare, în proporţie de 25 gr. la un litru de oţet, iar după ce s'a răcorit se toarnă peste usturoi, punând deasupra şi câteva boabe de muştar şi un praf de salicil, ca să nu înflorească. Se leagă cu hârtie pergament şi se ţine la cămară. Se serveşte pe lângă friptură, dar se întrebuinţează şi la stufat, ţinându-se câteva ore în apă rece, ca să piardă din acreală.

VINETE IMPĂNATE IN OŢET.

Se aleg vinete tinere şi nu prea mari. Se taie codiţa şi se despică în lung pe ambele părţi, dar nu de tot. Se pun în apă fierbinte şi se lasă să dea câteva clocote, până încep să se moaie. Se scot şi se pun la teasc şi anume se aşează pe masă unele lângă altele, iar peste ele se pune un fund cu greutăţi deasupra.

Pe de altă parte se pregăteşte zarzavatul şi anume se taie ca fideaua morcovi, pătrunjel, ţelină, varză, ardei verzi, în proporţiile dorite, şi se freacă toate uşor cu puţină sare. Cui îi place, poate să adauge şi câţiva căţei de usturoi. Umplutura aceasta se introduce în despicături, se leagă pătlăgeaua cu cozi de ţelină opărite şi se aşează rânduri în borcan. Deasupra se toarnă oţet fiert în proporţia de 25 gr. sare la un litru de oţet şi răcorit. Se leagă borcanele şi se păstrează la un loc răcoros.

ARDEI UMPLUŢI.

Se aleg ardei graşi, nevătămaţi. Se taie în jurul codiţei un căpăcel şi se curăţă de seminţe. Se taie ca fideaua varză albă, puţin morcov, pătrunjel, ţelină. Se freacă uşor cu sare, se umplu ardeii. Ca să nu iasă umplutura, se poate pune deasupra câte o bucăţică de frunză de varză sau o felie de morcov.

Se așează în borcane, iar deasupra se toarnă apă fiartă cu sare, la care s'a adăugat și puțin oțet și anume o ceașcă la un litru de apă. Aceasta se toarnă după ce s'a răcorit.

CIUPERCI MURATE.

Se aleg ciuperci mici, rotunde și închise. Se rup codițele, se spală în câteva ape, se fierb în apă cu sare. Se pun apoi unele lângă altele pe o scândură, sau pe masa de aluat și se lasă câteva ore ca să se svânteze. Se așează în borcane, iar deasupra se toarnă oțet răcorit, care a fiert cu puțină sare și câteva boabe de piper. Se leagă și se țin la loc răcoros. Când dorim să le servim, se adaugă untdelemn și puțin usturoi pisat.

CONOPIDĂ ȘI MORCOVI IN SARAMURĂ.

Se curăță conopida și se desface în buchete. Deasemenea se curăță morcovi în lungime, cu cuțitul special crestat și se taie rondele ceva mai groase. Se așează la fundul borcanului : foi de viță, foi de țelină și puțin mărar. Apoi se așează conopida și morcovii, iar deasupra se mai pune puțină foaie de țelină și mărar. Se fierbe cantitatea necesară de apă cu sare (cam 35—40 gr. sare la un litru de apă) se pun câteva boabe de piper la fiert și se lasă să se răcorească, dar nu de tot.

Se toarnă în borcan, care se leagă cu hârtie pergament și se ține la căldură până când se limpezește apa. Se pune spre păstrare la un loc răcoros.

FASOLE CONSERVATĂ IN SARE.

Se curăță fasolea de ață, fie fasole verde tânără, sau fasole grasă, albă. Se așează în borcane un rând de fasole, unul de sare albă rânduri, rânduri. (La 1 kg. de făsole intră cam 100 gr. sare). Se pune deasupra o scândură mică cu teasc pe ea (o piatră curat spălată, sau altă greutate). Până a doua zi fasolea se lasă și se mai umple borcanul cu rânduri de fasole și de sare. Se apasă iarăși cu o scândurică cu teasc, astfel ca apa pe care a lăsat-o fasolea să le cuprindă până sus. Dacă totuși nu ajunge se poate adăuga apă fiartă cu sare și răcorită. Se presară deasupra puțin praf de salicil, ca să nu înflorească, se leagă cu hârtie pergament, și se țin la loc uscat și răcoros. Inainte de întrebuințare, se spală cantitatea nece-

sară pentru o mâncare în câteva ape şi se pune să fiarbă, schimbând apa de două ori, ca să se desăreze cât trebue. Se gătește apoi ca și fasolea verde.

ARDEI CONSERVAȚI IN SARE.

Se aleg ardei grași frumoși. Se spală într'o apă, se taie în jurul codiței un căpăcel și se curăță de semințe. Se presară fiecare cu puțină sare înăuntru, și se lasă să stea într'o strachină mare sau o oală, până a doua zi, ca să se moaie. La 100 de ardei grași, intră cam 800 gr. sare. După ce s'au muiat se așează în borcan, turnând și apa pe care au lăsat-o și punându-i unul într'altul, ca să încapă cât mai mulți. După câteva ore, dacă s'au lăsat, se mai adaugă câțiva, până se umple borcanul de tot, se apasă cu o scândurică ca să-i cuprindă apa care a ieșit din ei. Dacă aceasta nu ajunge până sus, se poate turna puțină apă cu sare. Se presară un praf de salicil ca să nu înflorească, se pune o scândurică, se leagă cu hârtie pergament și se ține la loc răcoros. Inainte de întrebuințare se desărează, punându-i de cu seară în apă.

FRUNZĂ DE VIȚĂ CONSERVATĂ.

Se aleg frunze tinere de viță și care să nu fie pătate cu sulfat de cupru. Se spală, se fac teancuri și se așează într'o covată sau strachină mare. Se toarnă deasupra o saramură mai tare (40 gr. sare la un litru de apă) și se lasă astfel vreun sfert de oră. Se scot, se așează într'un borcan de sticlă sau de pământ smălțuit, punând printre ele frunze de mentă. Deasupra se toarnă saramura, se presară puțin salicil, se apasă cu o scândurică cu o piatră pe ea, se leagă cu hârtie pergament și se ține la rece.

ARDEI CONSERVAȚI IN RUMEGUȘ.

Se cerne printr'un ciur rumeguș de lemn bine uscat. Se aleg ardei grași, proaspeți, mai cu seamă nevătămați.

Se pune într'o ladă potrivit de mare, un strat de rumeguș, se așează un rând de ardei așa fel ca să nu se atingă între ei. Se acopăr cu rumeguș și se continuă până s'a umplut lada. Se păstrează la loc uscat. Se scot din ei pe măsură ce avem trebuință.

ROȘII CONSERVATE IN FRUNZE DE VIȚĂ.

Se pregătește frunza de viță necesară, spălând-o și lăsând-o să se svânteze. Se aleg roșii frumoase, tari și perfect de întregi.

Se așează pe fund, într'un borcan mare, un strat de frunze de viță, apoi un rând de roșii, îmbrăcate fiecare în foi de viță, peste ele se presară sare, și se repetă până e borcanul plin. Se acopere cu un strat mai gros de frunze de viță, iar deasupra se pune un fund de lemn, care să intre în borcan și peste care se pune o greutate nu prea mare, ca să nu strivească roșiile, ci atât cât să le ție toate bine strânse. Se acopere totul cu o pânză curată. Se păstrează într'un loc răcoros și uscat. Când scoatem roșii, se acopăr cele rămase bine cu frunze de viță, iar marginea borcanului se șterge cu o cârpă udă.

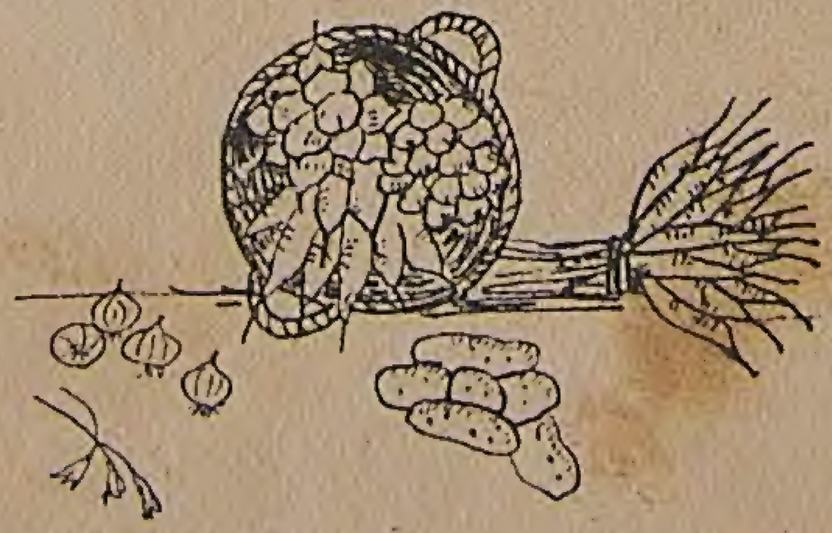
PĂSTRAREA ZARZAVATULUI PE IARNĂ.

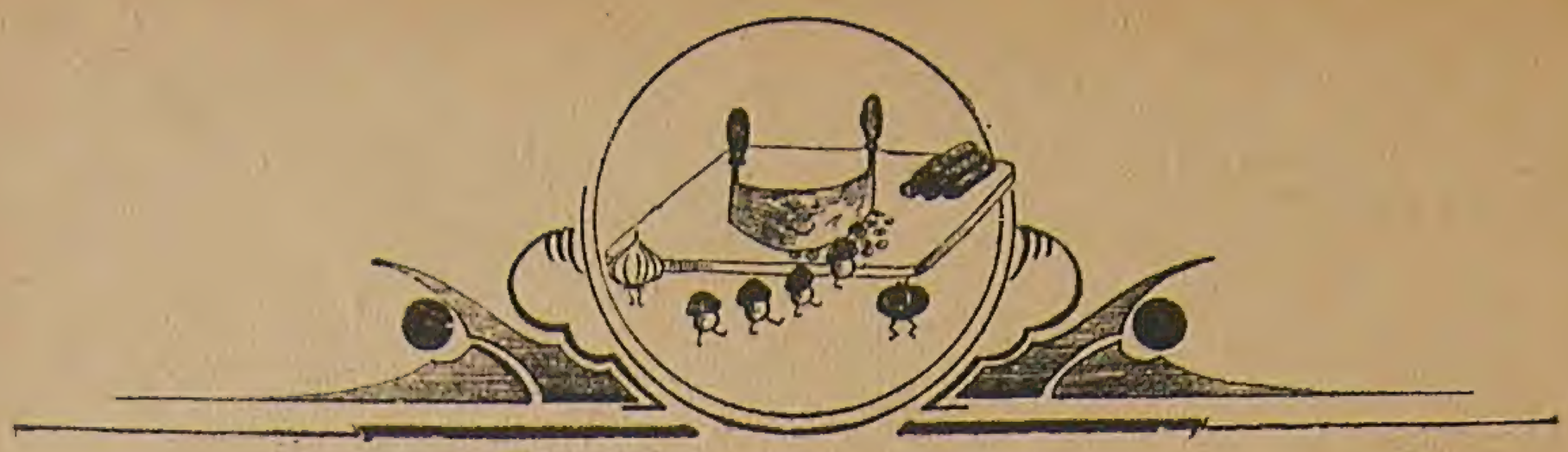
Zarzavatul se păstrează bine pe iarnă numai în pivnițe uscate și aerisite. Se pregătesc în pivniță câteva straturi de nisip. Se alege numai zarzavat sănătos. Se curăță și anume se taie frunzele, la morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac, sfeclă, așa ca să rămână numai inima. Se așează fiecare fel deoparte în straturile de nisip, punând firele drept, unul lângă altul, așa fel ca să iasă afară numai partea dinspre frunze.

La praz se taie o treime din frunze și o parte din mustățile rădăcinelor, și se așează drept, dealungul zidului din pivniță, îngropând partea albă în nisip de un lat de palmă.

Varza, conopida și varza roșie se păstrează de asemenea cu rădăcina îngropată în nisip, în pivniță, atât cât a fost și în pământ. Cartofii se aleg sănătoși și bine svântați, se pun într'o ladă acoperită cu un sac, ca să nu-i bată deloc lumina. Aceasta desvoltă cu timpul, în coajă, o substanță toxică. Cartofii se cercetează din timp în timp, se aruncă cei sricați, iar la cei care au început să încolțească, se rup mugurii.

Ceapa și usturoiul se păstrează mai bine în pod, acoperite cu rogojini, ca să nu degere.





CAPITOLUL XXI

CÂTEVA LISTE DE BUCATE ZILNICE

IANUARIE.

Supă de găină cu orez.
Rasol de găină cu sos de hrean
Papanaşi prăjiţi cu smântână şi zahăr.

*

Mămăligă cu brânză la cuptor.
Muşchi, la frigare cu cartofi şi salată.
Salată de fructe.

*

Ciorbă de sfeclă.
Tocană de purcel.
Budincă de griş.

*

Crap prăjit.
Risotto cu limbă.
Blanc-manger cu ciocolată.

*

Ciorbă de crap cu cap.
Ciulama de viţel.
Halva turcească.

*

Ouă umplute în coajă.
Pilaf de pasăre.
Mere pe canapea.

Vinegretă.
Perişoare cu smântână.
Clătite cu dulceaţă.

*

Supă de zarzavat.
Friptură înăduşită.
Tartă cu cremă.

*

Ochiuri cu slănină.
Chiftele de praz.
Gogoşi pripite.

*

Piftii de porc şi viţel.
Papricaş de găină.
Suflé de cafea.

*

Supă de linte.
Raţă pe varză.
Gelée de portocale.

*

Plachie de crap.
Plăcintă de macaroane cu carne.
Compot de caise uscate.

Ciorbă de fasole boabe.
Iahnie de cartofi cu murături.
Merte coapte.

*

Cap de viţel cu maioneză.
Andive la gratin.
Budincă de orez cu ciocolată.

Paté de ficat.
Friptură de curcan cu salată.
Cremă la cești.

*

Ciorbă de potroace.
Limbă umplută.
Colţunaşi cu magiun.

FEBRUARIE.

Ouă umplute cu sardele.
Şniţel de viţel cu cartofi şi murături.
Bezele cu frişoă.

*

Supă de carne cu puf.
Ostropel de raţă.
Bavaroise de vanilie.

*

Crap pe varză.
Frigărui de muşchiu cu cartofi.
Lapte de pasăre.

*

Cartofi cu smântână cu friganele.
Mititei.
Strudel cu brânză.

*

Supă de ceapă.
Pârjoale moldoveneşti cu piure de cartofi.
Alivancă.

*

Calcan rasol.
Sarmale de purcel cu varză acră.
Mere prăjite în aluat (beignets)

Salată rusească.
Praz umplut cu carne.
Tort de nuci.

*

Supă Parmentier.
Mâncare de rinichi.
Ruladă cu marmeladă.

*

Midii pescăreşti.
Tocană meridională.
Pain d'Espagne.

*

Chiftele de zarzavat.
Rulade cu castraveţi.
Cremă de vanilie caramelizată.

*

Ciorbă de viţel.
Musaca de cartofi.
Savarină.

*

Melci umpluţi.
Friptură de miel cu cartofi.
Griş în formă cu compot.

Suflé de cartofi.
Cârnaţi de purcel pe varză călită
Cremă de castane.

*

Ouă umplute cu ficaţi.
Varză cu carne.
Budincă de curmale.

Ciorbă de miel cu cap.
Antricote cu ceapă prăjită.
Charlotă de mere.

*

Gratin de peşte cu macaroane.
Creier pané cu morcovi înăbuşiţi
Tort Moca.

MARTIE.

Salată de măsline.
Purcel de lapte la tavă.
Cataif cu frişcă.

*

Drob de miel.
Angemaht de pasăre.
Compot de castane.

*

Ochiuri pe spanac.
Miel pané cu salată.
Budincă de clătite.

*

Suflé de parmezan.
Ficat cu sos de ceapă.
Strudel cu nucă.

*

Supă cu tăieţei.
Creier prăjit în aluat şi legume.
Cremă braziliană.

*

Budincă de parmezan.
Mâncare de rinichi cu creier.
Orez à l'impératrice.

*

Raţă cu măsline.
Ciulama de miel.
Plăcinte cu poalele în brâu.

*

Urzici de post.
Gâscă cu castraveţi.
Knodel vieneze.

Supă de cartofi cu praz.
Creier cu sos matelote.
Budincă de portocale.

*

Omletă cu şuncă.
Chiftele marinate.
Papanaşi fierţi.

*

Cartofi umpluţi cu brânză.
Limbă cu sos de roşii.
Tort ieftin.

*

Jumări moldoveneşti.
Miel cu spanac.
Gelée de Punch.

*

Ciorbă rusească.
Gâscă umplută cu castane.
Suflé de albuş.

*

Galantină de pasăre.
Friptură de viţel de la rinichi.
Minciuni.

*

Scrumbie marinată.
Rostbif englezesc.
Colţunaşi cu brânză.

*

Pilaf de urzici.
Ruladă umplută cu carne.
Profiterolles.

APRILIE.

Ciorbă de pui.
Drob de miel în aluat.
Orez în formă cu fructe (cald).

Biban în saramură.
Miel cu ciuperci.
Invârtită.

*

Budincă de iofca cu şuncă.
Momiţe de viţel pané.
Blanc manger de migdale.

Suflé de brânză.
Frigărui de rinichi cu cartofi şi salată.
Tarte cu marmeladă.

*

Risotto milanez.
Pulpă de purcel la tavă.
Tort Doboş.

Sparanghel cu sos maioneză
Sarmale de miel cu frunze de ştevie.
Suflé cu orez.

*

Balmuş cu smântână.
Uger pané.
Gogoşi de cartofi (dulci).

Omletă cu ficaţi de pasăre.
Musaca de tăieţei.
Gelée de vin.

*

Supă cu găluşti de griş.
Porumbei umpluţi.
Cremă cu fructe zaharisite.

Vol-au-vent cu ciuperci.
Friptură înăbuşită italienească.
Bavaroise de ciocolată.

*

Marinată de crap.
Pulpă de berbec la tavă cu fasole boabe.
Compot de prune uscate.

Ciorbă de nisetru.
Sbârciogi umpluţi cu carne de miel.
Suflé de lămâie.

*

Măcriş cu ouă răscoapte
Gâscă cu caise.
Cremă de fisticuri.

Piftii de pasăre.
Limbă cu sos de smântână.
Gogoşi de aluat de cozonac.

*

Supă cu găluşti de brânză.
Musaca de varză.
Omletă—suflé.

Chiftele de sparanghel.
Friptură de miel cu ciuperci.
Gelée de fragi.

MAI.

Scrumbii de Dunăre la tavă.
Pui cu smântână.
Compot de căpşuni.

*

Supă de verdeţuri.
Mâncare de rinichi cu ciuperci.
Clătite cu rom.

*

Suflé de spanac.
Fricassée de pui.
Tarte cu fragi.

*

Ştiucă umplută la cuptor
Cotlete de purcel la grătar.
Bezele de zahăr ars cu frişcă.

*

Budincă de creier.
Rulade mici cu sardele.
Choux à la crême.

*

Supă de sparanghel.
Pui la frigare cu cartofi şi salată verde.
Savarină de aluat crescut.

*

Scrumbii albastre rasol.
Ficat cu sos de ciuperci.
Tarte cu căpşuni.

*

Salată de ţâri.
Mâncare de porumbei cu mămăligă.
Ile flottante.

Ochiuri pe salată.
Şniţel milanez.
Compot de fragi.

*

Cap de viţel cu aspic.
Mazăre verde cu friganele de creier.
Tort de curmale.

*

Supă de ciuperci.
Pui cu sparanghel.
Budincă de bişcoturi.

*

Clătite la gratin.
Chiftele cu sos de roşii.
Tarte cu migdale.

*

Salată de icre de ştiucă.
Mazăre boabe cu clătite cu carne.
Budincă de smântână.

*

Supă limpede de zarzavat cu plăcinţele cu carne.
Pui cu ciuperci.
Suflé de căpşuni.

*

Nisetru la grătar.
Gulaş cu găluşti.
Rulouri cu frişcă.

*

Ouă umplute cu ciuperci.
Antricote cu sos de muştar.
Papară de pâine.

IUNIE.

Piept de pasăre cu sos picant.
Biftec la tavă cu cartofi noi.
Kugelhupf saxon.

Pană de somn cu usturoiu
Cartofi noi cu carne.
Budincă de cireşi.

*

Suflé de mazăre
Boeuf à la mode.
Gogoşi de vin.

Ouă cu maioneză
Pui cu mazăre păstăi
Strudel cu vişine.

*

Ciorbă de verdeaţă.
Mâncare de morcovi tineri.
Omletă cu dulceaţă.

Supă cu turnăţei.
Rasol cu smântână.
Tort de migdale.

*

Ştiucă umplută fiartă.
Risotto cu ficat.
Suflé de zmeură.

Sufle de fasole verde.
Cotlete de porc cu sos picant.
Baclava.

*

Anghinare umplută cu orez.
Ficat prăjit în tavă.
Compot de cireşe.

Salată de scrumbii cu cartofi.
Ciulama de pui.
Compot de vişine.

*

Ouă umplute cu brânză.
Mazăre verde păstăi cu friganele de aluat.
Blanc-manger din două culori.

Jumări cu ceapă.
Fasole verde cu smântână, cu crochete de griş.
Suflé de vanilie

*

Supă de fasole verde.
Crochete de carne cu cartofi noi înăbuşiţi.
Plăcinţele cu vişine.

Bame greceşti..
Pulpă de viţel la tavă cu salată verde.
Compot de caise verzi.

*

Sparanghel la gratin.
Biftec cu ficat de gâscă.
Cremă de zmeură.

Supă groasă de mazăre verde.
Limbă cu stafide.
Cremă de fragi.

IULIE.

Spanac la gratin.
Pui cu dovlecei în floare.
Omletă cu visine.

*

Peşte rasol cu sos picant.
Piept de viţe umplut.
Caise pe orez.

*

Mazăre verde gătită franţuzeşte.
Pui pané cu salată de cozi de spanac.
Ingheţată de zmeură.

*

Dovlecei prăjiţi.
Papricaş de viţel.
Compot de caise.

*

Ciorbă de cartofi şi fasole verde
Raţă cu mazăre boabe.
Budincă de vişine.

*

Omletă cu verdeţuri.
Dovlecei cu smântână cu crochete de creier.
Tort de bişcoturi.

*

Macaroane milaneze.
Ficat la grătar cu salată de castraveţi.
Ingheţată de caise.

*

Anghinare fierte cu sos de muştar.
Pui cu mazăre boabe.
Gelée cu fructe.

Dovlecei la gratin.
Antricote la grătar cu salată de fasole verde.
Madeleine.

*

Raci fierţi.
Gâscă umplută cu macaroane.
Tort de ciocolată.

*

Supă italienească (minestrone).
Pulpă de viţel împănată.
Orez cu lapte.

*

Scrumbii de Dunăre la grătar.
Mâncare de dovlecei.
Suflé de caise.

*

Ouă răscoapte portugheze.
Pui cu fasole verde.
Strudel cu smântână.

*

Morcovi tineri cu smântână şi friganele de pâine.
Cotlete de căprioară cu sos de vânat.
Ingheţată de vanilie.

*

Pilaf de raci.
Dovlecei umpluţi cu carne.
Piersici prăjite în aluat.

*

Conopidă cu unt şi pesmet.
Limbă prăjită cu piuré de spanac.
Gelée de coacăze cu zmeură.

AUGUST.

Supă de roșii.
Ghiveci cu carne.
Plăcinţele cu prune.

Salată de vinete şi ardei copţi.
Friptură de viţel pe macaroane.
Ingheţată de cafea.

*

Salată bulgărească.
Pulpă de căprioară la tavă.
Tartă cu mere.

Ochiuri în tomate.
Potârniche pe varză.
Compot de prune.

*

Vinete împănate (Imambaialdi).
Viţel cu dovlecei.
Tort de lămâie.

Supă de conopidă.
Sarmale cu varză dulce.
Pere la gratin.

*

Legume asortate.
Sitar la frigare.
Budincă de orez cu mere.

Cegă rasol.
Roşii umplute.
Cremă de zahăr ars.

*

Varză de Bruxelles cu brânză.
Biftec cu ou.
Compot de piersici.

Budincă de varză.
Rinichi fripţi cu sos de muştar.
Tartă cu prune.

*

Supă de raci.
Vinete portugheze.
Prăjitură cu marmeladă.

Mâncare de ciuperci cu ouă.
Pui umplut.
Bavaroise de alune.

*

Jumări cu şuncă.
Pui cu roşii.
Suflé cu mere.

Ouă cu gâturi de raci.
Vinete cu carne.
Plăcintă cu mere.

*

Porcuşori prăjiţi.
Ardei umpluţi.
Turtă dulce.

Ghiveci de post.
Budincă de macaroane.
Spumă de vin.

SEPTEMBRIE.

Salată de creier.
Pilaf de porumbei.
Tort—Indiană.

*

Scordolea de raci.
Cotlete de vițel pané cu salată de roșii.
Inghețată de zahăr ars.

*

Supă de roșii cu usturoi.
Friptură de rață sălbatecă.
Cataif cu mere.

*

Păstrăvi rasol.
Musaca de vinete.
Budincă de cafea.

*

Ciuperci umplute.
Pui cu pere.
Prăjitură cu ciocolată.

*

Ochiuri cu sos de roșii.
Topitură cu brânză de vacă și mămăligă.
Mere în aluat.

*

Ardei umpluți cu orez.
Rinichi prăjiți.
Colțunași cu brânză.

*

Creier cu roșii la gratin.
Mâncare de gulii.
Rulouri cu nucă.

Ciorbă țărănească.
Mâncare de fasole boabe cu slănină.
Budincă de pâine.

*

Mazăre bătută.
Praz cu carne.
Compot de pere.

*

Guvizi prăjiți.
Vinete umplute cu carne.
Tarte cu mac.

*

Napi cu smântână.
Biftec în făină cu cartofi prăjiți.
Omletă cu mere.

*

Ouă umplute cu sardele de Lissa.
Fasole verde cu carne.
Budincă de cozonac.

*

Supă franțuzească de zarzavat.
Musaca de dovlecei.
Tort de fasole.

*

Chiftele cu praz.
Friptură vânătorească.
Prăjitură de migdale.

*

Varză de Bruxelles cu unt.
Fasan înăbușit.
Cremă de ciocolată.

OCTOMBRIE.

Raci prăjiți.
Gulii umplute.
Plăcintă cu brânză.

*

Ouă cu praz.
Țelină cu carne.
Tarte cu struguri.

*

Salată de icre de crap.
Musaca de conopidă.
Sufle de ciocolată.

*

Risotto cu sos de roșii.
Porumbei cu măsline.
Compot de mere.

*

Chiftele de varză.
Cotlete de porc pané cu salată de varză roșie.
Bavaroise de cafea.

*

Budincă de creier.
Tocană de vițel.
Gelée cu marmeladă.

*

Ciorbă de cartofi.
Mere umplute cu carne.
Kugelhupf vienez.

*

Nisetru Colbert.
Mușchiu umplut cu salată de praz.
Gutui coapte.

Ochiuri la capac cu smântână.
Ceapă umplută cu carne.
Budincă de mac.

*

Salată de raci.
Morcovi cu carne.
Tort de pesmet.

*

Cartofi la gratin.
Potârniche la frigare.
Cremă de cafea.

*

Supă de legume (Solferino).
Rulade de vițel cu slănină afumată.
Pastă de gutui (chitonoagă).

*

Salată de cartofi și fasole boabe.
Boboc de rață pe varză.
Blanc-manger pestriță.

*

Picioare de vițel rasol.
Macaroane cu sos de roșii.
Cozonac cu magiun.

*

Sarmale cu orez.
Biftec la tavă cu piuré de conopidă.
Tort Zizi.

*

Vinete coapte cu brânză.
Linte cu costiță afumată.
Marmeladă de prune cu nuci uscate.

NOEMBRIE.

Suflé de conopidă.
Cartofi umpluţi cu carne.
Plăcintă cu cremă de vanilie (senatori).

Jumări cu brânză.
Mâncare de pasăre cu untdelemn.
Pilaf de griş cu zahăr.

*

Supă de dovleac.
Sarmale de crupe de porumb.
Cornuleţe cu marmeladă.

Şalău rasol.
Cotlete de purcel cu sos picant.
Budincă de mere.

*

Suflé cu ouă
Tuslama de burtă.
Compot de gutui.

Supă de piuré de praz.
Muşchiu la tavă.
Prăjitură cu stafide.

*

Mâncare de iepure cu măsline.
Praz umplut.
Pâine de albuş.

Varză la gratin.
Ostropel de prepeliţă.
Indiane.

*

Piftii de crap.
Cotlete de porc la cuptor.
Tort de smochine.

Ouă umplute cu sos de muştar
Gutui cu carne.
Plăcinţele cu brânză.

*

Ciorbă de perişoare.
Budincă de creier.
Marmeladă de mere cu pesmeţi.

Papricaş de crap.
Piept de viţel umplut.
Studentenbrot.

*

Salată de cartofi cu măsline.
Friptură de iepure cu smântână.
Cornete cu frişcă.

Supă de carne cu gogoşele de aluat.
Rasol de vacă cu sos de hrean.
Budincă de pâine neagră.

Cartofi în coajă.
Mâncare de iepure cu zarzavat.
Tort de ciocolată fără unt.

Limbă rece cu măsline.
Macaroane cu brânză.
Suflé de portocale.

DECEMBRIE..

Salată de sardele de Lissa.
Cartofi umpluți cu carne.
Budincă de griș cu ciocolată.

Supă groasă de fasole.
Țelină umplută cu carne.
Prăjitură cu nucă.

*

Ouă cu brânză.
Fasole boabe cu carne.
Tort de portocale.

Ficat în aspic.
Friptură nemțească.
Cremă Bibescu.

*

Ciorbă de burtă (schimbea).
Rață cu castane.
Cozonac cu mac.

Crap la cuptor.
Frigărui de purcel cu piuré de fasole.
Eclairs.

*

Pilaf de hribi.
Fasan pe varză acră.
Cartofi de ciocolată.

Pilaf de midii.
Prune uscate cu carne.
Linzertort.

*

Maioneză de pasăre cu andive.
Varză umplută cu carne.
Budincă de castane.

Ciorbă de pește cu zeamă de varză.
Sitari umpluți.
Tartă cu ananas.

*

Melci cu sardele și capere.
Carne de purcel cu varză.
Tort de alune.

Melci prăjiți în aluat.
Antricote la tavă cu piuré de ceapă.
Sufle de castane.

Omletă cu slănină.
Ficat la cuptor cu cartofi prăjiți.
Bavaroise de portocale.

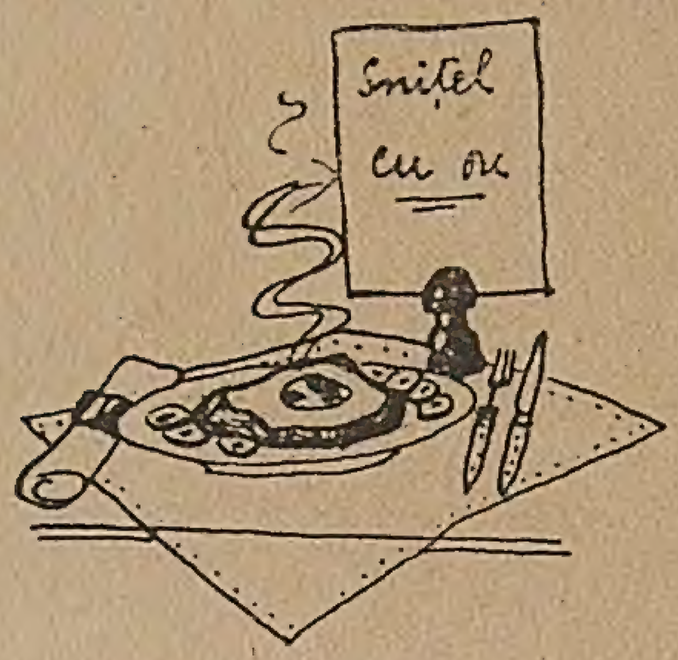
*

Midii fierte.
Gâscă friptă la cuptor, cu murături.
Cremă de banane.

Supă de carne cu găluști de creier.
Varză acră cu costițe afumate.
Covrigei de plămădeală.

*

Șalău umplut pe ceapă prăjită.
Sarmale de carne de purcel.
Turte moldovenești.



DESPRE VITAMINE

Felurile de bucate înșirate în lista alăturată, sunt pentru oamenii sănătoși.

Știința a făcut descoperiri mari și în privința mâncării. S'a găsit că în unele materii, se află așa numitele *vitamine,* [1]) substanțe care activează hrănirea corpului, înlătură anumite boale a căror cauză nu se cunoștea mai înainte.

Vitaminele sunt de mai multe soiuri.

Vitamina A, este necesară creșterei normale a copiilor pentru a rezista la bolile molipsitoare, după cum înlătură anumite manifestațiuni ale boalei Basedow. Ea este pentru convalescenți foarte prielnică. Trebuie băgat în seamă că-și pierde puterea ei dacă materialul ce o cuprinde se fierbe prea îndelung.

Vitamina A, se găsește în boabele de porumb, în ficat, rinichi, scrumbii, lapte de vacă proaspăt, smântână, unt, brânzeturi grase, ouă, varză crudă, mazăre verde, morcovi, pătlăgele roșii, smeură, agrișe, cireșe, prune, banane.

Vitamina B, contribuie la vindecarea pelagrei și a altor boli de piele. Stimulează pofta de mâncare la copii, înlătură anemia și lecuește boala lui Basedow. Această vitamină se află în cantități mai mari în pâinea neagră, orz, porumb, ovăz, droijdie de bere, creier, ficat, rinichi, ouă, alune, varză, spanac, mazăre, pătlăgele roșii.

Vitamina C, este bună împotriva anemiei sau hemofiliei (o boală a sângelui). Dă rezistență la suportarea bolilor ca anghina difterică, tuberculoza ori ulcerații la stomah. Se recomandă mai ales femeilor gravide în ultimele luni. Se găsește în ficat, varză albă, spanac, salată verde, varză roșie,

---

1) Vezi N. Gavrilescu „Vitamina, temeiul hranei". Cunoștințe Folositoare.

Cartea Românească Lei 8.

conopidă, fasole, castravete, sfeclă, morcovi, cartofi, pătlăgele roșii, sparanghel, fragi, banane, mere, pere.

Vitamina D combate rahitismul la copii, contribuie la întărirea dinților și ușurează ieșirea lor din gingii ; e necesară împotriva scrofulelor, sau pentru vindecarea mai repede a vaselor rupte. Se găsește în portocale, scrumbii, lapte de vacă, smântână, unt, ouă, ciuperci.

Din înșirarea principalelor materii prime, se vede că unele cuprind mai toate vitaminele în cantități diferite. Acest lucru va fi ținut în seamă la pregătirea felurilor de mâncare pentru copii sau bolnavi.

Bogate în vitamine de toate soiurile sunt mai ales : ficatul, rinichii, peștele gras, laptele, varza, spanacul, salata, varza roșie, conopida, fasolea verde, varza de Bruxelles, mazărea verde, sfecla, morcovii, pătlăgelele roșii, mure, fragi, smeură, afine, coacăză, (pomușoară), agrișe, mere, pere, cireșe, piersici, banane, portocale, lămâie.

In special bucătăria copilului mic este mult influențată de substanțele care au vitamine. Incepând dela trei luni, se poate da copilului fie alăptat de mamă sau cu biberonul, zilnic câte o linguriță de zeamă fără zahăr de : lămâie, cireșe pătlăgele roșii, smeură sau struguri. Dela a 4-a lună se poate chiar da copilului să mănânce : morcovi, spanac, conopidă, pătlăgele roșii.

Copiilor cât cresc, trebuie să li se dea alimente care conțin vitamine *B* și *D*, precum spanac, salată, pâine integrală, cartofi, pătlăgele roșii, fructe proaspete, gălbenuș de ou, unt, lapte și multă smântână. Spanacul bunăoară e unul din cele mai recomandabile feluri.

Nu este nevoie de o mare cantitate din fiecare, dar să fie felurile așa combinate în cât la orice masă să se dea câteva din e,e.

INDICE ALFABETIC

Alivancă, 226.
Aluat cu untdelemn, 243.
Aluat de plăcintă, 242.
Aluat de tăieţei, 241.
Aluat din brânză, 243.
Aluat din caimac, 242.
Aluat franţuzesc (aluat de unt) 243.
Andive înăbuşite cu unt, 210.
Andive la gratin, 211.
Angemaht de miel, 136.
Angemaht de pui, 158.
Anghinare fierte, 204.
Anghinare umplute cu carne, 103.
Anghinare umplute cu orez, 204.
Antricote cu ceapă prăjită, 122.
Antricote cu sos de muştar, 121.
Antricote la grătar, 121.
Antricote la tavă, 120.
Ardei conservaţi în rumeguş, 402.
Ardei conservaţi în sare, 402.
Ardei umpluţi (conserve), 400.
Ardei umpluţi cu carne, 100.
Ardei umpluţi cu orez, 201.
Aspic, 393.

Baba (savarină de aluat crescut), 309.
Baclava, 313.
Balmuş, 226.
Bame cu carne (Mâncare de), 115.
Bame grecești, 204.
Bavaroise de alune, 331.
Bavaroise de cafea, 331.
Bavaroise de ciocolată, 331.
Bavaroise de portocale, 332.
Bavaroise de vanilie, 330.
Bavaroise de zahăr ars, 331.
Beignets (mere prăjite în aluat), 248.
Bezele, 287.
Bezele cu ciocolată, 288.
Bezele cu lămâie, 288.
Bezele cu zahăr ars, 288.
Biban în saramură, 86.
Biftec cu ciuperci, 123.
Biftec cu ficat de gâscă, 124.
Biftec cu ou, 123.
Biftec în făină, 122.
Biftec la grătar, 122.
Biftec la tavă, 122.
Biftec tartar, 123.
Biscuiţi cu alune, 287.
Biscuiţi cu migdale, 287.
Biscuiţi cu stafide (palets de dames), 285.
Biscuiţi cu vanilie, 285.
Biscuiţi de portocale, 285.
Biscuiţi Vienezi, 286.
Bişcoturi, 296.
Blanc-manger de ciocolată, 333.
Blanc-manger de migdale, 332.
Blanc-manger din două culori, 333.
Blanc-manger pestriţă, 333.
Bob bătut, 199.
Bob verde, 199.
Boboc de raţă pe varză, 162.
Boeuf à la mode, 117.
Borşului (Umplerea), 395.

Bouillabaisse, 94.
Bowle, 384.
Bodincă de bișcoturi, 258.
Budincă de brânză de vacă, 228.
Budincă de cafea, 255.
Budincă de cartofi, 188.
Budincă de castane, 256.
Budincă de cireșe, 256.
Budincă de ciuperci, 217.
Budincă de clătite, 255.
Budincă de cozonac, 257.
Budincă de creier, 146.
Budincă de curmale, 257.
Budincă de ficat, 151.
Budincă de griș, 253.
Budincă de griș cu ciocolată, 253.
Budinăc de cafea cu șuncă, 225.
Budincă de mac, 255.
Budincă de macaroane, 224.
Budincă de mere, 256.
Budincă de orez, 252.
Budincă de orez cu ciocolată, 252.
Budincă de orez cu mere, 253.
Budincă de pâine, 254.
Budincă de pâine neagră, 254.
Budincă de parmezan, 228.
Budincă de peşte, 97.
Budincă de portocale, 257.
Budincă de smântână, 254.
Budincă de smochine, 257.
Budincă de șalău, 88.
Budincă de varză, 210.
Budincă de vișine, 255.
Budincă picantă de spanac, 192.
Bulion de ardei roşi, 396.
Bulion de roșii în sticle, 395.
Bulion de roșii uscate, 396.

Café glacé, 348.
Cafea cu lapte, 387.
Cafea neagră turcească, 387.
Caise pe orez, 265.
Calcan fiert, 93.
Calcan la cuptor, 94.
Calcan prăjit, 93.
Cap de viţel cu aspic, 24.
Cap de viţel cu maioneză, 24.
Căprioară cu ciuperci (Mâncare de), 175.
Caramele de cafea, 315.
Caramele de ciocolată, 315.
Caras în saramură, 86.
Cârnaţi fripţi, 143.
Carne de purcel cu varză, 139.
Carote în unt (morcovi tineri), 213.
Cartofi (de ciocolată), 314.
Cartofi copţi, 183.
Cartofi cu carne (Mâncare de), 113
Cartofi cu ceapă, 185.
Cartofi cu slănină (Mâncare de), 185.
Cartofi cu smântână, 186.
Cartofi cu șuncă, 186.
Cartofi la gratin, 186.
Cartofi noi, 185.
Cartofi pai, 184.
Cartofi prăjiţi, 183.
Cartofi suflé, 184.
Cartofi umpluţi cu brânză, 187.
Cartofi umpluţi cu carne, 101.
Cartofi umpluţi în coajă, 187.
Cărţi de joc (pesmeţi), 290.
Castane zaharisite, 316.
Castraveţi în saramură (pentru (vară, 397.
Castraveţi mici în oţet, 399.
Cataif cu frișcă, 311.
Cataif cu mere, 311.
Ceaiu, 388.
Ceapă umplută, 214.
Ceapă umplută cu carne, 101.
Cegă friptă la cuptor, 89.
Cegă prăjită, 89.
Cegă rasol, 89.
Charlotă de mere, 264.
Chateaubriant, 123.
Chaudeau, 386.
Chiftele cu sos de roșii, 100.
Chiftele de cartofi cu brânză, 189.
Chiftele de cartofi de post, 189.
Chiftele de praz, 211.
Chiftele de sparanghel la gratin, 193.
Chiftele de varză, 209.
Chiftele de zarzavat, 215.
Chiftele marinate, 100.
Chitonoagă (pastă de gutui), 358.
Ciocolată (băutură), 386.

Choux à la crême, 309.
Ciorbă de burtă (schembea), 59.
Ciorbă de cartofi, 61.
Ciorbă de cartofi şi fasole verde, 60.
Ciorbă de cartofi şi sfeclă, 60.
Ciorbă de crap, 61.
Ciorbă de dovlecei umpluţi, 60.
Ciorbă de fasole boabe, 61.
Ciorbă de fasole verde 60
Ciorbă de miel, 58.
Ciorbă de nisetru, 62.
Ciorbă de pasăre, 58.
Ciorbă de perişoare, 59.
Ciorbă de peşte cu zeamă de varză, 62.
Ciorbă de potroace, 59.
Ciorbă de pui tânăr, 58.
Ciorbă rusească cu smântână, 58.
Ciorbă ţărănească, 57.
Ciorbă de verdeaţă, 61.
Ciorbă de viţel, 58.
Ciulama de miel, 136.
Ciulama de pui, 157.
Ciulama de viţel, 128.
Ciuperci cu ouă (Mâncare de), 216.
Ciuperci cu smântână, 216.
Ciuperci în aluat, 217.
Ciuperci la grătar, 217.
Ciuperci la tavă, 217.
Ciuperci murate, 401.
Ciuperci umplute, 216.
Clapon fript, 167.
Clătite, 247.
Clătite cu carne, 232.
Clătite cu rom, 248.
Clătite la gratin, 233.
Colţunaşi cu brânză, 229.
Colţunaşi cu carne, prăjiţi, 230.
Colţunaşi cu carne, fierţi, 230
Colţunaşi cu magiun, 247.
Compot amestecat 354.
Compot de agrişe, 352.
Compot de caise coapte, 352.
Compot de caise verzi, 352.
Compot de căpşuni, 351.
Compot de castane, 354.
Compot de cireşe, 352.
Compot de fragi, 351.
Compot de gutui, 354.
Compot de mere, 353.
Compot de pere, 354.
Compot de piersici, 353.
Compot de prune, 353.
Compot de prune uscate, 353.
Compot de vişine, 351.
Compot de zmeură, 351.
Conopidă cu unt, 205.
Conopidă la gratin, 205.
Conopidă şi morcovi în saramură, 401.
Corăbiele, 295.
Cornete cu frişcă, 312.
Cornuleţe cu anison, 298.
Cornuleţe cu marmeladă, 299.
Cornuleţe cu şuncă, 232.
Cornuleţe din plămădeală, 299.
Cornuleţe de migdale, 299.
Cornuleţe de ciocolată, 298.
Cornuleţe de unt, 298.
Cornuri cu mac, 241.
Cornuri cu nucă, 240.
Cotlete de berbec la tavă, 139.
Cotlete de berbec la grătar, 139.
Cotlete de căprioară, 175.
Cotlete de porc cu sos picant, 142
Cotlete de porc la cuptor, 141.
Cotlete de porc la grătar, 142.
Cotlete de porc pané, 142.
Cotlete de viţel natur, 132.
Cotlete de viţel pané, 132.
Covrigei cu migdale, 301.
Covrigei cu susaiu, 301.
Covrigei cu unt, 300.
Covrigei de plămădeală, 302.
Covrigei englezeşti (din plămădeală), 302.
Cozonac cu mac, 241.
Cozonac cu nucă, 240.
Cozonaci molodoveneşti, 238.
Cozonaci obişnuiţi, 237.
Crafle cu dulceaţă (gogoşi de cozonac), 241.
Crap fript la cuptor, 85.
Crap la cuptor, 84.
Crap la grătar, 85.
Crap pe varză, 84.
Crap prăjit, 85.

Crap cu sos matelote, 147.
Crap rasol, 81.
Crap umplut cu ciuperci, 84.
Crap umplut cu orez, 83.
Creier cu ceapă, 146.
Creier cu roșii la gratin, 147.
Creier fiert, 145.
Creier în aspic, 26.
Creier pané, 145.
Creier prăjit în aluat, 145.
Cremă Bibescu, 329.
Cremă Braziliană, 327.
Cremă cu fructe zaharisite, 330.
Cremă de banane, 330.
Cremă de cafea, 326
Cremă de castane, 329.
Cremă de ciocolată, 326.
Cremă de fisticuri, 330.
Cremă de fragi, 329.
Cremă de vanilie caramelizată, 325.
Cremă de zahăr ars, 326.
Cremă de zmeură, 330.
Cremă la cește, 324.
Creme pentru torturi :
Cremă de alune, 320.
Cremă de cafea, 319.
Cremă de cafea cu unt, 319.
Cremă de caise, 321.
Cremă de castane, 320.
Cremă de ciocolată, 318.
Cremă de cozonac, 319.
Cremă de frișcă, 316.
Cremă de fructe, 320.
Cremă de lămâe, 321.
Cremă de nuci, 319.
Cremă pralinată (de alune), 320.
Cremă de ciocolată cu unt, 318.
Cremă de unt, 317.
Cremă de vanilie, 317.
Cremă frangipană, 317.
Crochete de carne, 108.
Crochete de cartofi, 189.
Crochete de creier, 146.
Crochete de griș, 227.
Crochete de ouă, 72.
Crochete de pește, 97.
Cuiburi de rândunele, 288.
Curcan fript, 166.
Curcan umplut, 166.
Curcan umplut cu castane, 166.

Doboș-tort, 274.
Dovlecei (Mâncare de), 194.
Dovlecei cu smântână, 194.
Dovlecei la gratin, 195.
Dovlecei prăjiți, 194.
Dovlecei umpluți, 194.
Dovlecei umpluți cu carne, 100.
Drob de miel, 107.
Drob de miel în aluat, 107.
Dulcețuri, (lămuriri generale), 359.
Dulceață de agrișe, 361.
Dulceață de caise coapte, 364.
Dulceață de caise verzi, 363.
Dulceață de căpșuni, 359.
Dulceață de chitră rasă, 368.
Dulceață de cireșe albe, 363.
Dulceață de cireșe amare, 363.
Dulceață de coacăze, 361.
Dulceață de coarne, 365.
Dulceață de fragi, 360.
Dulceață de gogonele (pătlăgele verzi, mici), 365.
Dulceață de gutui, 365.
Dulceață de melci de chitră, 369.
Dulceață de miez de portocale, 368.
Dulceață de melci de portocale, 368.
Dulceață de mure, 361.
Dulceață de nuci, albă, 362.
Dulceață de nuci, neagră, 362.
Dulceață de pepene galben, 367.
Dulceață de pepene verde, 366.
Dulceață de pere busuioace, 366.
Dulceață de piersici, 365.
Dulceață de portocale, 367.
Dulceață de prune coapte, 364.
Dulceață de prune verzi, 364.
Dulceață de struguri, 367.
Dulceață de trandafir, 361.
Dulceață de vișine, 363.
Dulceață de zmeură, 360.

Eclair, 310.

Fasan înăbușit, 181.
Fasan pe varză acră, 181.
Fasole bătută, 197.

Fasole boabe cu carne (Mâncare de), 114,
Fasole boabe cu slănină (Mâncare de), 196.
Fasole boabe fiartă, 196.
Fasole conservată în sare, 401.
Fasole cu smântână, 196.
Fasole verde cu unt proaspăt, 195.
Fasole verde cu carne (Mâncare de), 114.
Ficat cu sos de ceapă, 150.
Ficat cu sos de ciuperci, 151.
Ficat de căprioară, 176.
Ficat de gâscă la cuptor, 165.
Ficat de gâscă sos madera, 165.
Ficat de viţel înăbuşit, 149.
Ficat de viţel la cuptor, 150.
Ficat de viţel la grătar, 152.
Ficat în aspic, 26.
Ficat prăjit în tavă, 151.
Fierberea şuncei, 392.
Filets de şalău, 87.
Flan (tartă cu cremă), 308.
Formă de vol-au-vent, 234.
Formă din aluat, 234.
Forme mici de vol-au-vent, 235.
Fricassée de pui (Mâncare franţuzească), 159.
Friganele de aluat, 227.
Friganele de creier, 146.
Friganele de pâine, 226.
Frigărui de ficat, 152.
Frigărui de momiţe, 133.
Frigărui de muşchiu, 125.
Frigărui de purcel, 142.
Frigărui de rinichi de purcel, 154.
Friptură de fasan, 180.
Friptură de iepure, 172.
Friptură de iepure cu smântână, 172.
Friptură de miel, 136.
Friptură de miel cu ciuperci, 137.
Friptură de porc marinată, 141.
Friptură de raţă sălbatecă, 181.
Friptură de viţel de la rinichi, 130.
Friptură de viţel pe macaroane, 132.
Friptură înăbuşită, 117.
Friptură înăbuşită italienească, 118.
Friptură înăbuşită nemţească, 118.
Friptură la tavă, 120.
Friptură vânătorească, 120.
Frunză de viţă conservată, 402.

Găină rasol, 161.
Galantină de curcan, 24.
Gâscă cu caise, 164.
Gâscă cu castraveţi, 163.
Gâscă friptă la cuptor, 164.
Gâscă pe varză (choucroute), 165.
Gâscă umplută cu castane, 164.
Gâscă umplută cu macaroane, 164.
Gelée de coacăze cu zmeură, 334.
Gelée de fragi, 334.
Gelée de fructe, 335.
Gelée de marmeladă, 335.
Gelée de portocale, 334.
Gelée de Punch, 335,
Gelée de vin, 333.
Génoise, 281.
Ghiveciu cu carne, 116.
Ghiveciu de crap, 83.
Ghiveciu de post, 215.
Glasură albă de albuş, 321.
Glasură albă de zahăr, 321.
Glasură de cafea, 323,
Glasură de cafea (fără foc,) 322.
Glasură de caise, 323.
Glasură de ciocolată, 322.
Glasură de ciocolată cu unt, 322.
Glasură de ciocolată (fără foc.), 323.
Glasură de rom, 323.
Glasură de zahăr ars, 322.
Glasură marmorată, 323.
Glasuri (diferite), 323,
Gogoşari în oţet, 399.
Gogoşi de cartofi (dulci), 303.
Gogoşi de cartofi (sărate), 229.
Gogoşi de cozonac cu dulceaţă, (crafle), 241.
Gogoşi de vin, 303.
Gogoşi din aluat pripit, 303.
Gogoşi mici de parmezan, 229.
Gratin de peşte cu macaroane, 96.
Griş cu lapte, 249.
Griş în formă, cu compot, 250.
Grog, 385.

Gulaş cu găluşte, 113.
Gulii (Mâncare de), 212.
Gulii umplute cu carne, 101.
Gutui coapte, 263.
Gutui cu carne (Mâncare de), 115.
Guvizi prăjiţi, 91.

Halva turcească, 249.
Hribi (Mâncare de), 218.

Iahnie de cartofi, 190.
Iahnie de fasole, 197,
Iepure cu ciuperci (Mâncare de), 173.
Iepure cu masline (Mâncare de), 173.
Iepure cu zarzavat (Mâncare de), 173.
Iepure fript la frigare, 172.
Ile flottante, 328.
Imambaialdi 201
Indiane, 309.
Ingheţată de cafea, 344.
Ingheţată de caise, 347.
Ingheţată de caise cu cremă de ou, 347.
Ingheţată de căpşuni, 347.
Ingheţată de ciocolată, 344.
Ingheţată de ciocolată fără ou, 344.
Ingheţată de coacăze, 347.
Ingheţată de fisticuri, 348.
Ingheţată de fragi, 347.
Ingheţată de fructe, 345.
Ingheţată de fructe cu frişcă, 347.
Ingheţată de fructe cu lapte, 345,
Ingheţată de lămâie, 346.
Ingheţată de lămâie cu lapte, 346.
Ingheţată de portocale, 346.
Ingheţată de portocale cu cremă de ou, 346.
Ingheţată de portocale cu lapte, 346.
Ingheţată de punch, 348.
Ingheţată de vanilie, 343.
Ingheţată de vişine, 345.
Ingheţată de zahăr ars, 344.
Ingheţată de zmeură, 347.
Ingheţată napolitană, 345.
Ingheţată pralinată, 344.
Ingheţate (lămuriri generale), 341.
Intestine de sitar, 180.
Invârtită, 245.
Iofca (macaroane de casă), 225.

Jumară de purcel (topitură), 141.
Jumări cu brânză, 68.
Jumări de ceapă, 68.
Jumări cu pătlăgele vinete şi roşii, 68.
Jumări cu sardele de Lissa, 68.
Jumări cu slănină, 68.
Jumări cu vârfuri de sparanghel 68.
Jumări moldoveneşti, 67.

Kirsch, 384.
Knodel vieneze, 247.
Kugelhupf alsacian, 276.
Kugelhupf saxon, 277.
Kugelhupf vienez, 277.

Langues de chat, 286.
Lapte de migdale, 389.
Lapte de pasăre (oeufs à la neige), 327.
Legume asortate, 215.
Limbă cu sos de roşii, 148.
Limbă cu sos de smântână, 148.
Limbă cu stafide, 149.
Limbă prăjită, 149.
Limbă rasol, 148.
Limbă rece cu masline, 148.
Limbă umplută, 149
Limonadă, 388.
Lin (mâncare de), 91.
Lin rasol, 91.
Linte bătută, 200.
Linte cu costiţă afumată, 140.
Linte cu slănină, 199.
Linte fiartă, 199.
Linzertort alb, 273.
Linzertort negru, 274.
Liqueur de portocale. 383.

Macaroane (prăjituri), 289.
Macaroane cu brânză, 223.
Macaroane cu sos de roşii, 223.

Macaroane de casă (iofca), 225.
Macaroane la gratin, 223.
Macaroane milaneze, 223.
Măcriș cu ou, 192.
Madeleines, 304.
Magiun (povidlă), 356.
Maioneză de pasăre cu andive, 23.
Mămăligă la cuptor, 226.
Mămăligă prăjită, 225.
Mâncare de crap (matelote), 82.
Mâncare de curcan, 165.
Mâncare de găină, 161.
Mâncare de pui cu untdelemn, 159.
Marinată de pește, 95.
Marmeladă amestecată, 358.
Marmeladă de caise, 355.
Marmeladă de caise cu coacăze, 356
Marmeladă de căpșuni, 355.
Marmeladă de dovleac, 357.
Marmeladă de fragi, 355.
Marmeladă de mere, 356.
Marmeladă de pere, 357.
Marmeladă de portocale, 357.
Marmeladă de portocale cu lămâi, 357.
Marmeladă de prune, 356.
Marmeladă de zmeură, 355.
Masline marinate, 20.
Matelote (mâncare de crap), 82.
Mazăre bătută, 199.
Mazăre verde cu slănină, 198,
Mazăre verde englezească, 198.
Mazăre verde gătită franțuzește. 198.
Mazăre verde păstăi. 198
Mazăre verde sauté, 198.
Melci cu sardele și capere, 80.
Melci fierți, 78.
Melci prăjiți în aluat, 80.
Melci umpluți, 79.
Mere coapte, 264.
Mere în aluat, 247.
Mere pe canapea, 264.
Mere prăjite în aluat (beignets), 248
Mere umplute cu carne, 103.
Midii fierte, 77.
Midii pescărești, 77.
Midii prăjite, 78.
Miel cu ciuperci, 136.
Miel cu măcriș, 135.
Miel cu spanac, 135.
Miel cu sparanghel verde, 136.
Miel pané, 137.
Minciuni,302.
Mititei, 109.
Momițe cu sos de ciuperci, 133.
Momițe de vițel, pané, 133.
Morcovi (Mâncare de), 214.
Morcovi cu carne (Mâncare de), 114
Morcovi cu smântână, 214.
Morcovi de iarnă cu unt, 213.
Morcovi tineri (carote) cu unt, 213.
Morun, 90.
Mucenici moldovenești, 246.
Mujdeiu de usturoiu, 34.
Murături în oțet, 399.
Murături în sare pentru iarnă, 397.
Musaca de cartofi, 105.
Musaca de conopidă, 105.
Musaca de dovlecei, 105.
Musaca de tăieței, 106.
Musaca de varză, 104.
Musaca de vinete, 105.
Mușchiu cu sos de ciuperci, 126.
Mușchiu la frigare, 125.
Mușchiu la tavă, 125.
Mușchiu umplut, 126.
Mușchiuleț la grătar, 142.

Napi cu smântână, 212.
Nisetru Colbert, 90.
Nisetru la grătar, 90.
Nisetru prăjit, 90.
Nisetru rasol, 89.
Nougat, 314.
Nougat de zahăr ars, 315,
Nussbrot, 280.

Ochiuri cu slănină, 67.
Ochiuri cu sos de roșii, 66.
Ochiuri în formă, 66.
Ochiuri în tomate, 67,
Ochiuri la capac, 65.
Ochiuri la capac cu smântână, 66
Ochiuri pe salată, 67.

Ochiuri românești, 65.
Omletă, 69.
Omletă cu dulceață, 258.
Omletă cu ceapă, 70.
Omletă cu ciuperci, 70.
Omletă cu ficați de pasăre, 70.
Omletă cu mere, 259.
Omletă cu slănină, 70.
Omletă cu șuncă, 70.
Omletă cu verdeață, 69.
Omletă cu vișine, 259.
Omletă-suflé, 259.
Orangeadă, 388.
Orez à l'Impératrice, 251,
Orez cu lapte, 250.
Orez cu marmeladă, 252.
Orez în formă, cu fructe (cald), 251
Ostropel de prepeliță, 177.
Ostropel de rață, 161.
Ostropel de rață sălbatecă, 182,
Ouă cu brânză, 65.
Ouă cu gâturi de raci, 18.
Ouă cu praz, 65.
Ouă cu spanac, 64.
Ouă fierte, 63.
Ouă jumătate tari (oeufs mollets) 64.
Ouă răscoapte cu maioneză, 19.
Ouă răscoapte cu sos picant, 19.
Ouă răscoapte portugheze, 73.
Ouă tari cu cartofi, 73.
Ouă umplute cu brânză, 72.
Ouă umplute cu ciuperci, 17.
Ouă umplute cu creier la gratin, 147.
Ouă umplute cu ficați, 71.
Ouă umplute cu pește, 72.
Ouă umplute cu roșii, 71.
Ouă umplute cu sardele, 18.
Ouă umplute cu sardele de Lissa, 71.
Ouă umplute cu sos de muștar, 18.
Ouă umplute în coaja lor, 70.
Ouă umplute picante, 17.

Pain d'Espagne, 279.
Pâine cu lapte, 392.
Pâine de albuș, 280.
Pâine de secară, 392.
Pâinea Episcopului (Bishofsbrot), 280.
Palets de dames (Biscuiți cu stafide) 285.
Pană de somn cu usturoiu, 92.
Papanași fierți, 233.
Papanași prăjiți, 233.
Papară de pâine, 226,
Papricaș de crap, 83.
Papricaș de iepure, 174.
Papricaș de pui, 158.
Papricaș de vițel, 127.
Parfait de cremă, 348.
Parfait de fructe, 349.
Pârjoale moldovenești, 99.
Pască cu brânză de vacă, 239.
Pască cu brânză de oi, 239.
Pască cu ciocolată, 240.
Pască cu griș, 239.
Pască cu orez, 239,
Pască cu smântână, 238,
Pastă de gutui (chitonoagă), 358.
Păstrarea zarzavatului pe iarnă, 403.
Păstrăv în aspic, 92.
Păstrăv la grătar, 92.
Păstrăv prăjit 92.
Păstrăv rasol, 91.
Păstrugă, 90.
Paté de ficat, 26.
Pateuri cu brânză, 236.
Pateuri cu carne, 235.
Peltea de agrișe, 376.
Peltea de caise, 377.
Peltea de chitră, 379.
Peltea de coacăze, 376.
Peltea de coarne, 377.
Peltea de gutui, 378.
Peltea de mere, 378.
Peltea de mure, 377.
Peltea de portocale, 379.
Peltea de zmeură, 377.
Peltele (lămuriri generale), 375.
Pere cu carne (Mâncare de), 115.
Pere la gratin, 263.
Perișoare cu smântână, 99.
Pesmeți cu caimac, 292.
Pesmeți cu ciocolată, 294.
Pesmeți cu iaurt, 291.

Pesmeţi cu lămâie, 292.
Pesmeţi cu migdale, 293.
Pesmeţi cu migdale şi lămâie, 294.
Pesmeţi cu nuci, 294.
Pesmeţi cu rom, 292.
Pesmeţi cu scorţişoară, 294.
Pesmeţi cu smântână, 291.
Pesmeţi cu unt, 290.
Pesmeţi de Karlsbad, 293.
Pesmeţi de Nurnberg, 295.
Pesmeţi economici, de unt. 290.
Peşte la gratin, 96.
Peşte rasol cu sos picant, 23.
Picioare de viţel fripte, 134.
Picioare de viţel rasol, 134.
Piept de pasăre cu sos picant, 23.
Piept de viţel umplut, 128.
Piersici prăjite în aluat, 249.
Piftii de crap, 81.
Piftii de pasăre, 25.
Piftii de porc şi viţel, 25.
Pilaf de dovlecei (de post) 195.
Pilaf de griş, 227.
Pilaf de hribi (de post), 218.
Pilaf de midii, 78.
Pilaf de porumbei, 168.
Pilaf de prepeliţă, 177.
Pilaf de pui, 158.
Pilaf de raci, 76.
Pilaf de urzici (de post), 190.
Piuré de cartofi, 188.
Piuré de ceapă, 214.
Piuré de conopidă, 205.
Piuré de fasole cu roşii, 197.
Piuré de napi, 213.
Piuré de spanac, 191.
Piuré de ţelina, 212.
Plachie de crap, 83.
Plăcintă cu brânză, 230.
Plăcintă cu carne, 230.
Plăcintă cu macaroane, 224.
Plăcintă cu macaroane şi carne, 224.
Plăcintă cu mere, 245.
Plăcintă cu poalele în brâu, 231.
Plăcinţele cu brânză, 232.
Plăcinţele cu carne, 231.
Plăcinţele cu prune, 247.
Plăcinţele cu vişine, 246.
Plum-cake, 278.
Porc-mistreţ, 176.
Porcuşori prăjiţi, 91.
Porumbei cu mămăligă (Mâncare de) 168.
Porumbei cu masline, 168.
Porumbei cu mazăre boabe, 167.
Porumbei fripţi, 167.
Porumbei fripţi la grătar, 169.
Porumbei înăbuşiţi cu sardele de Lissa, 168.
Porumbei umpluţi, 168.
Potârniche cu smântână, 179.
Potârniche la frigare, 177.
Potârniche la tavă, 178.
Potârniche pe varză, 178.
Povidlă (magiun), 356.
Prăjitură cu ciocolată, 282,
Prăjitură cu marmeladă, 282.
Prăjitură cu migdale, 284.
Prăjitură cu nucă, 283.
Prăjitură cu scorţişoară, 283.
Prăjitură cu stafide, 283.
Praz cu carne (Mâncare de), 113.
Praz cu smântână. 211.
Praz umplut, 211.
Praz umplut cu carne, 101.
Pregătirea iepurelui, 171.
Prepararea pâinei, 391.
Prepeliţă înăbuşită, 177.
Prepeliţă la frigare, 176.
Prepeliţă la tavă, 176.
Pricomigdale, 289.
Pricomigdale cu ciocolată, 289.
Profiterolles, 311.
Prune uscate, cu carne (Mâncare de), 115.
Pui cu ciuperci, 157.
Pui cu conopidă, 156.
Pui cu dovlecei, 156.
Pui cu fasole verde, 156.
Pui cu gutui, 158.
Pui cu masăre păstăi, 155.
Pui cu mazăre verde boabe, 155.
Pui cu pere, 159.
Pui cu roşii, 157.
Pui cu smântână, 157.

Pui cu sparanghel, 157.
Pui înăbuşit cu legume, 160.
Pui la frigare, 161.
Pui la tavă, 160.
Pui pané, 161.
Pui sauté, 161.
Pui umplut, 160.
Pulpă de berbec înăbuşită, 138.
Pulpă de berbec la tavă, 137.
Pulpă de berbec marinată ca vânatul, 138.
Pulpă de căprioară la tavă, 174.
Pulpă de porc la cuptor, 140.
Pulpă de viţel împănată, 129.
Pulpă de viţel la frigare, 130.
Pulpă de viţel la tavă, 129.
Punch englezesc, 386,
Punch obişnuit (mai slab). 385.
Purcel de lapte la tavă, 143.

Raci fierţi. 75.
Raci fierţi cu vin, 75.
Raci prăjiţi, 76.
Rasol cu smântână, 111.
Rasol cu sos de ciuperci, 112.
Rasol cu sos de vin, 112.
Rasol de vacă, 111.
Raţă cu castane, 163.
Raţă cu masline, 162.
Raţă cu mazăre boabe, 163.
Raţă cu varză, 162.
Rinichi (Mâncare de) 152.
Rinichi cu creier (Mâncare de), 153
Rinichi cu ciuperci (Mâncare de), 153).
Rinichi fripţi cu sos de muştar 153.
Rinichi prăjiţi, 154.
Risotto cu ficat, 221.
Risotto cu limbă, 222.
Risotto cu sos de roşii, 221.
Risotto milanez, 222.
Roşii conservate în frunză de viţă, 403.
Roşii cu sardele, 201.
Roşii cu suflé de brânză, 201.
Roşii umplute cu carne, 102.
Roşii umplute cu ficat, 102.
Roşii umplute cu ciuperci, 200.
Roşii umplute cu orez, 200.
Rosblif englezesc (Roastbeef), 124.
Ruladă cu marmeladă, 281.
Ruladă cu nuci, 281.
Ruladă de carne, 108.
Ruladă umplută cu carne, 118.
Rulade cu slănină afumată, 131.
Rulade de viţel, 130.
Rulade mici cu castraveţi, 119.
Rulade mici cu sardele, 119.
Rulouri cu frişcă (din aluat franţuzesc), 313.
Rulouri cu marmeladă, 295.
Rulouri cu nucă, 295.

Salade de boeuf (vinegretă), 23.
Salată bulgărească, 31.
Salată de andive, 27.
Salată de ardei copţi, 30.
Salată de cartofi, 28.
Salată de cartofi şi fasole boabe, 29
Salată de castraveţi, 27.
Salată de conopidă, 29.
Salată de cozi de spanac, 30.
Salată de ciuperci, 30.
Salată de creier, 21.
Salată de fasole boabe, 28.
Salată de fasole verde, 29.
Salată de fructe, 336.
Salată de fructe cu frişcă, 336.
Salată de icre de crap, 20.
Salată de icre de ştiucă, 20.
Salată de icre negre, 21.
Salată de masline, 22.
Salată de melci, 22.
Salată de midii, 78.
Salată de pătlăgele roşii, 29.
Salată de pătlăgele vinete, 30.
Salată de praz, 28.
Salată de raci, 22.
Salată de sardele de Lissa, 19.
Salată de scrumbii cu cartofi, 19.
Salată de sfeclă, 28.
Salată de sparanghel, 29.
Salată de ţări, 20.
Salată de ţelină, 29.
Salată de varză albă, 27.
Salată de varză roşie, 28.

Salată verde, 27.
Salată rusească, 22.
Sărăţele, 296.
Sărăţele din aluat franţuzesc, 296.
Sărăţele din aluat plămădit, 296.
Sarmale de carne cu foi de viţă, 107.
Sarmale de carne cu varză acră, 107.
Sarmale de carne cu varză dulce, 106.
Sarmale de carne de purcel, 140.
Sarmale de crupe de porumb, 207.
Sarmale de miel cu frunză de stevie 107.
Sarmale de orez, 208,.
Sarmale de orez cu hribi, 208.
Savarină de pesmet, 308,
Savarină de aluat crescut (Baba), 309.
Sbârciogi cu smântână, 219.
Sbârciogi umpluţi cu carne, 108.
Schembea (ciorbă de burtă), 59.
Scoarţă de migdale, 284.
Scoarţă de nucă, 284.
Scordolea de nuci, 31.
Scordolea de nuci cu raci, 76.
Scrob moldovenesc (jumări), 67.
Scrumbii de Dunăre la grătar, 92
Scrumbii de Dunăre la tavă, 93.
Scrumbii de Dunăre rasol, 92.
Scrumbii de mare, 93.
Scrumbii marinate, 20.
Senatori, 312.
Sirop de caise, 382.
Sirop de coacăze, 382.
Sirop de fragi, 381.
Sirop de lămâie, 383.
Sirop de mure, 382.
Sirop de portocale, 382.
Sirop de vişine, 382.
Sirop de zmeură, 381.
Sitar la frigare, 179.
Sitar la tavă, 180.
Sitari umpluţi, 180.
Somn rasol 92.
Sosuri pentru dulciuri.
Sos de cacao, 338.
Sos de cafea, 338.
Sos de caise, 339.
Sos de ciocolată, 337.
Sos de fragi, 338.
Sos de mere, 339.
Sos de migdale, 338.
Sos de nuci 338.
Sos de portocale, 338.
Sos de rom, 337.
Sos de vanilie, 337.
Sos de vin, 337.
Sos de zahăr ars, 338.
Sos de zmeură, 338.
Sos spumos de vin, 337.
Sosuri pentru mâncări şi fripturi,
Sos alb (sauce blanche), 37.
Sos Béchamel, 37.
Sos de ciuperci cu smântână, 39.
Sos de ciuperci cu vin, 38.
Sos de făină, 37.
Sos de hrean, 35.
Sos de mărar cu ou, 35.
Sos de mărar cu smântână, 35.
Sos de muştar, 34.
Sos de muştar cald, 40.
Sos de ou, 34.
Sos de raci, 40.
Sos de roşii, 35.
Sos de sardele, 34.
Sos de sardele de Lissa, 40.
Sos de unt, (sos olandez), 36.
Sos de unt cu frişcă, 37.
Sos de usturoiu, 35.
Sos de usturoiu (Aioli), 36.
Sos de vin, 38.
Sos Madera, 38,
Sos maioneză, 33.
Sos maioneză cu muştar, 33.
Sos maioneză cu smântână, 33.
Sos pentru vânat, 39.
Sos picant, 39.
Sos picant de roşii (conserve), 397.
Sos ravigotte, 34.
Sos tartar, 34.
Spanac englezesc, 190.
Spanac la gratin, 191,
Sparanghel fiert, 193.

Sparanghel la gratin, 193.
Sponge-cake, 279.
Spumă de ciocolată, 327.
Spumă de vin, 336.
Stevie, 192.
Strudel cu brânză de vacă, 244.
Strudel cu nucă, 245.
Strudel cu smântână, 244.
Strudel cu vișine, 245.
Studentenbrot, 280.
Stufat de miel, 135.
Suflé cu ouă, 64.
Suflé de albuș, 259.
Suflé de brânză, cu albuș, 228.
Suflé de cafea, 260.
Suflé de caise, 262.
Suflé de căpșuni, 262.
Suflé de cartofi, 189.
Suflé de castane, 260.
Suflé de ciocolată, 260.
Suflé de conopidă, 206.
Suflé de dovlecei, 195.
Suflé de fasole, 196.
Suflé de lămâie, 261.
Suflé de mazăre, 198,
Suflé de mere, 261.
Suflé de orez, 263.
Suflé de parmezan, 228.
Suflé de pește, 95.
Suflé de portocale, 261.
Suflé de spanac, 192.
Suflé de vanilie, 260.
Suflé de zmeură, 263.
Supă cu clătite, 46.
Supă cu frecăței, 46.
Supă cu găluște de brânză, 47.
Supă cu găluște de cartofi, 47.
Supă cu găluște de creier, 47.
Supă cu găluște de ficat, 46.
Supă cu găluște de griș, 44.
Supă cu găluște de orez, 46.
Supă cu gogoșele de aluat, 45.
Supă cu griș, 44.
Supă cu orez, 44.
Supă cu pătrățele, 45.
Supă cu puf de ou, 46.
Supă cu tăieței, 45.
Supă cu turnăței, 45.
Supă de carne, 43.
Supă de cartofi, 48.
Supă de cartofi cu praz, 49.
Supă de ceapă, 54.
Supă de ciuperci, 49.
Supă de conopidă, 52.
Supă de dovleac, 53.
Supă de fasole verde, 50.
Supă de legume (Solferino), 53.
Supă de linte, 51.
Supă de măcriș, 51.
Supă de mazăre uscate, 51.
Supă de morcovi, 48.
Supă de pasăre, 44.
Supă de piurè de praz, 53.
Supă de raci, 56.
Supă de roșii, 51.
Supă de roșii cu usturoiu, 52.
Supă de sbârciogi, 49.
Supă de sparanghel, 52.
Supă de varză, 53.
Supă de verdețuri, 54.
Supă de zarzavat, 47.
Supă franțuzească de zarzavat, 47.
Supă groasă de fasole, 50.
Supă groasă de mazăre verde, 50.
Supă italienească (minestrone), 55.
Supă limpede de zarzavat (consommé), 54.
Supă Parmentier (de cartofi), 48.

Șalău cu maioneză, 86.
Șalău rasol, 86.
Șalău umplut, 86.
Șalău umplut pe ceapă prăjită, 87.
Șerbet de alune prăjite, 374.
Șerbet de cafea, 373.
Șerbet de caise, 371.
Șerbet de căpșune, 369.
Șerbet de chitră, 372.
Șerbet de ciocolată, 373.
Șerbet de cireșe amare, 371.
Șerbet de coacăze, 370.
Șerbet de coarne, 372.
Șerbet de fisticuri, 374.
Șerbet de floare de nufăr, 375.
Șerbet de floare de salcâm, 374.
Șerbet de floare de toporași, 375.
Șerbet de fragi, 370.
Șerbet de lămâie, 372.

Şerbet de migdale amare, 374.
Şerbet de mure, 370.
Şerbet de portocale, 372.
Şerbet de trandafir, 370.
Şerbet de vanilie, 373.
Şerbet de vişine, 371.
Şerbet de zahăr ars, 373.
Şerbet de zmeură, 370.
Şniţel de căprioară, 175.
Şniţel milanez, 132.
Şniţel natur, 132.
Şniţel vienez, 131.
Ştiucă rasol, 88.
Ştiucă umplută fiartă, 88.
Ştiucă umplută la cuptor, 89.

Tartă cu cremă (flan), 308.
Tartă cu fructe crude, 304.
Tartă cu prune, 306.
Tarte cu ananas, 307.
Tarte cu căpşune, 306.
Tarte cu fructe, 306.
Tarte cu mac, 307.
Tarte cu marmeladă, 306.
Tarte cu migdale, 307.
Tocană, 112.
Tocană de purcel, 139.
Tocană meridională, 127.
Topirea untului, 394.
Topirea unturei, 394.
Topitură de purcel (jumară), 141.
Tort de alune, 267.
Tort de alune şi migdale, 268.
Tort de bişcoturi, 276.
Tort de cacao, 271.
Tort de castane, 269.
Tort de ciocolată, 272.
Tort de ciocolată fără unt, 272.
Tort de curmale, 270.
Tort de fasole, 269.
Tort de lămâie, 271.
Tort de migdale, 268.
Tort de nucă, 267.
Tort de pesmet, 271.
Tort de portocale, 270.
Tort de smochine, 270.
Tort ieftin, 269.
Tort Indiană, 273.
Tort Moca, 272.
Tort Napoleon 273.
Tort Saint-Honoré, 274.
Tort Zacher, 273.
Tort Zizi, 275.
Trufe (de ciocolată), 315.
Turtă dulce, 277.
Turtă dulce fără miere, 278.
Turte moldoveneşti, 246.
Turtiţe cu alune şi curmale, 288.
Turtiţe de nuci, 289.
Tuslama de burtă, 134.

Ţelină cu carne, (Mâncare de) 114,
Ţelină cu ciuperci, 211.
Ţelină umplută cu carne, 101.

Uger pané, 154.
Umplerea borşului, 395.
Unt colorat, 40.
Unt cu verdeaţă, 41.
Unt de raci, 42.
Unt de sardele, 41.
Unt picant, 41.
Urs de mămăligă, 225.
Urzici de post, 190.
Usturoiu verde în oţet, 400.

Varză acră călită, 207.
Varză acră cu carne, 116.
Varză acră cu costiţă afumată, 140
Varză acră cu masline, 207.
Varză acră în borcan (verze), 398.
Varză acră în butoiu, 398.
Varză de Bruxelles cu brânză, 206.
Varză de Bruxelles cu unt, 206.
Varză de Bruxelles la gratin, 206.
Varză dulce călită, 207.
Varză dulce cu carne, 116.
Varză la gratin, 209.
Varză nemţească umplută, 104.
Varză roşie înăbuşită, 207.
Vărzări. 233.
Vin fiert, 386.
Vinegretă (Salade de boeuf), 23.
Vinete coapte cu brânză, 203.
Vinete cu carne (Mâncare de), 115.
Vinete împănate (Imambaialdi), 201,

Vinete împănate în oţet, 400.
Vinete portugheze, 203.
Vinete umplute la gratin, 203.
Vinete umplute cu carne, 102.
Vinete umplute cu orez, 202.
Vişinată, 384.
Viţel cu ciuperci, 127.
Viţel cu dovlecei, 127.
Vol-au-vent (Formă de), 234.
Vol-au-vent (Forme mici de) 235.
Vol-au-vent cu ciuperci, 218.

TABLA DE MATERIE

Pag.

Capitolul I.

Aperitive şi sălăţi 17

Capitolul II.

Sosuri şi unturi 33

Capitolul III.

Supe şi ciorbe 43

Capitolul IV.

Mâncări de ouă 63

Capitolul V.

Raci, melci, midii 75

Capitolul VI.

Peşti 81

Capitolul VII.

Tocături 99

Capitolul VIII.

Mâncări de carne şi fripturi 111
A. Carne de vacă 111
B. Carne de viţel 127
C. Carne de miel şi berbec 135
D. Carne de porc 139

Pag.

Capitolul IX.

Creer. Limbă. Ficat. Rinichi 145

Capitolul X.

Mâncări şi fripturi de pasăre 155

Capitolul XI.

Vânat 171

Capitolul XII.

Mâncări de legume şi zarzavat 183

Capitolul XIII.

Făinoase 221

Capitolul XIV.

Aluaturi şi dulciuri de casă. (Plăcinte, omlete, suflele, budinci, etc.) 237

Capitolul XV.

Diferite dulciuri 267
A. Torturi şi prăjituri 267
B. Creme şi glasuri pentru torturi 316
C. Creme, gelé-uri 324
D. Sosuri pentru dulciuri 337

Capitolul XVI.

Inghețate 341

Capitolul XVII.

Compoturi şi marmelade 351

Capitolul XVIII.

A. *Dulcețuri* 359
B. *Şerbeturi* 369
C. *Peltele* 375

Pag.

Capitolul XIX.

Siropuri şi Băuturi 381
A. Siropuri 381
B. Băuturi 383

Capitolul XX.

Câteva reţete casnice 391

Capitolul XXI.

Câteva liste de bucate zilnice 405

Despre vitamine 419

Indice alfabetic 421

ACEST VOLUM S'A TIPĂRIT
ÎN ATELIERELE
„CARTEA ROMÂNEASCĂ",
ÎN LUNA IANUARIE, 1936

1 kilo finuri de untură.
300 grame făină
6 linguri de untură.
se frământă bine
6 finuțe zahăr
de apă tapit drojdie
se face forme rotunde
care se lasă să se
dospească și unse cu
ou cu ou

Tunari 76

MUNICIPIUL BUCUREȘTI
Primăria Sectorului III Albastru

SERVICIUL FINANCIAR

Cornulețe cu nuci

Se freacă un pachet de unt proaspăt și un pahar de caimac de lapte, o lingură cu zahăr, puțină sare, apoi se freacă bine un castran.

Se pune de dospa ori la rece.

La urmă se fac cornulețe umplute cu nuci și se pun în tavă la copt.

Gelatină de fructe

5 lămâi stoarse amestecate cu coaja lor rasă 250 gr. zahăr topit în puțină apă 5 foi de gelatină înmuiate în o jumătate litră de apă până se topește. Apoi se amestecă 250 gr. frișcă bătută și se pun la rece să se întărească.

SALEURI

200 g cartofi, 200 g unt sau margarină, 200 g făină, 1 ou, sare, 1 gălbenuș, 100 g brînză sau cașcaval.

Se curăță cartofii, se fierb, se trec prin sită, apoi se amestecă cu făină, ou și sare. Se adaugă untul și se frămîntă bine, după care se lasă la rece o oră. Se întinde o foaie de 4–5 mm și lată de 10 cm.

Se unge foaia cu gălbenuș de ou, apoi se presară pe deasupra brînză sau cașcaval ras pe partea deasă a răzătoarei. Se taie bastonașe late de 1 cm, se așază pe o tavă unsă și se pun la cuptor la foc potrivit.

TRANDAFIRI. — Se întinde foaia de aluat și se taie din el fășii ca de 4 degete lățime. Acestea se ung cu unt, se presară cu zahăr tos și se răsucesc așa cum se strânge o fașă de bandaj. Intr'o cratiță unsă se așează aceste suluri, în picioare de jur împrejur, apoi se umple și mijlocul. Se lasă să crească și se dă la copt. Când este aproape gata se toarnă deasupra o ceașcă cu lapte îndulcit și vanilat și se pune din nou la cuptor să se coacă.

Zahărul și untul cu care am uns fășiile formează ca un fel de cremă foarte gustoasă. La servit se poate tăia ca un tort, dar se poate și desface cu mâna floare cu floare.

SAVARINA. — Din cocă de cozonaci umplem pe jumătate o formă de savarină unsă și prăfuită cu pesmet sau punem într'o cratiță. După ce a crescut coacem la cuptor. In timpul acesta preparăm cu sirop din zahăr cu apă și îl ținem fierbinte. Când scoatem cozonacul din cuptor, așa fierbinte îl imbibăm bine cu sirop, apoi îl stropim cu un păhărel de rom. Servim rece. Cine vrea unge suprafața cu marmeladă acrișoară de caise și decorează cu frișcă bătută. Ajunge dacă luăm de la cofetărie 100 gr. frișcă și decorăm frumos printr'un cornet.

COVRIGI INSIROPATI. — Din suluri subțiri de aluat de cozonac facem covrigi în formă de „opt", le ungem cu ou și după ce le-am copt le băgăm în sirop fierbinte gros, punem pe o sită să se scurgă, apoi uscăm la cuptor

—ooo—

Prăjitură cu nuci. Se despart dela trei ouă gălbenușurile; acestea se amestecă bine într'un castron cu cinci linguri de pesmete, 5 de zahăr pisat și trei de nuci trecute prin mașină. Pe de altă parte, se bat ca zăpada cele trei albușuri care se amestecă ușor în preparația de mai sus. După aceasta se unge cu unt o formă de tort, în care se răstoarnă pasta de nuci, și se ține la cuptor domol 45 de minute. Prăjitura se scoate din formă și se servește caldă sau rece, după plac.

Tort de cacao: Cantități: 7 ouă. 7 linguri de zahăr, 40 g de cacao, 30 g de făină. Bateți albușurile spumă, adăugați zahărul, gălbenușurile și la urmă cacao și făina. Ungeți o tavă de tort cu pereții mobili cu unt și presarați cu făină. Tortul se coace într-un cuptor bine încins. Cînd e gata, stropiți cu un sirop de zahăr cu rom. După ce s-a răcit, ungeți la mijloc cu următoarea cremă de cacao: frecați 7 gălbenușuri cu 7 linguri de zahăr. Adăugați 100 g de lapte. Puneți pe mașină să se îngroașe. Din 100 g de cacao faceți o șocolată groasă cu puțină apă și jumătate pahar de zahăr. Frecați separat 200 g de unt spumă. Adăugați, ca la maioneză, șocolată în unt, apoi acest amestec în crema de ouă.

Cartofi de cacao: Treceți 200 g de nuci prin mașină. Adăugați 200 g de zahăr pudră și 200 g de cartofi fierți în coajă și dați prin mașină. La urmă, un pachet de 50 g de cacao, puțin rom. Formați cartofii cu mîna și tăvăliți-i în praf de cacao.

SFATURI PENTRU GOSPODINE

Se știe că din cartofi se pot prepara multe mîncăruri gustoase. Iată cîteva rețete:

Cartofi cu legume. Curățați și tăiați mărunți două legături de zarzavat de supă și două cepe și rumeniți în 50 gr untură sau untdelemn. Adăugați 1½ kg de cartofi. Puneți atîta apă încît să acopere cartofii și dați gust cu sare, piper, măghiran. După ce a fiert adăugați pătrunjel verde mărunt tocat.

Cartofi cu muștar. Fierbeți 1½ kg de cartofi întregi (curățați de coajă). După ce se răcesc, îi tăiați felii. Topiți 40 gr de unt, amestecați cu 40 gr de făină și lăsați să se rumenească ușor. Adăugați lapte rece sau supă și fierbeți pînă obțineți un sos gros. Dați gust cu sare, piper și adăugați 2—3 linguri de muștar. Frecați bine. Puneți apoi cartofii în sos și lăsați să se pătrundă. Serviți simplu sau cu bucăți de cîrnat.

Budincă de cartofi cu brînză. Frecați 1 kg de cartofi fierți și amestecați cu 500 gr de brînză, o linguriță de sare, puțin piper, 6 linguri de griș, trei gălbenușuri. Bateți albușul unui ou și adăugați-l la acest amestec. Ungeți bine cu untură sau unt o formă sau oala minune (umplînd numai pe trei sferturi), acoperiți bine și puneți la fiert în bain-marie, timp de o oră. Răsturnați pe farfurie și serviți simplu sau cu jumări de ouă.

Altă budincă. Faceți un piure de cartofi, frecați bine cu sare, piper, 2 gălbenușuri. Adăugați apoi albușul, bucățele de carne rămase de la supă, bucățele de șuncă sau cîrnați. Puneți amestecul într-o formă bine unsă și presărați cu brînză sau cașcaval ras. Lăsat să se coacă 30—40 de minute.

PREȚUL LEI 150.—